

Risotto crémeux de fenouil à la crème de coriandre



“ Une reprise en plus sympa de la [Poêlée de fenouil et échalotes à la crème de coriandre](#). N'oubliez pas de répondre, avant le 15 novembre, à la question ‘Pour vous, les Champagnes de Vignerons vous évoquent quelle émotion ?’ Pour quelle raison devriez-vous répondre à cette question ? Pour gagner une bouteille de champagne de vigneron ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

sodium

Crème de coriandre...

- 1½ bottes de [coriandre](#)
- 75 ml de crème fraîche épaisse (de Normandie)
- 25 ml d'huile d'olive
- Sel

Infusion de coriandre et fenouil aromatique...

- Les tiges de 1½ bottes de [coriandre](#)
- 1 tige de [fenouil aromatique](#)
- 1 litre d'eau chaude
- 1 pincée de bicarbonate de

Risotto de fenouil et échalotes...

- 1 botte de [coriandre](#)
- 2 [échalotes](#)
- 1 bulbe moyen de [fenouil](#)
- 150 g de riz à risotto (Arborio)
- 750 ml d'infusion de coriandre et fenouil aromatique
- 100 ml de crème de coriandre
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- Sel et poivre

Les Étapes :

Préparez la crème de coriandre... Effeuillez ½ botte de coriandre. Réservez les tiges pour l'infusion de coriandre et fenouil aromatique. Mixez les feuilles avec l'huile d'olive et la crème fraîche épaisse. Salez. Réservez au frais.

Préparez l'infusion de coriandre et fenouil aromatique... Laissez infuser les tiges de coriandres avec le fenouil aromatique pendant 10 minutes dans une eau frémissante additionnée d'une pincée de bicarbonate de sodium. Réservez au chaud.

Préparez le risotto de fenouil et échalotes à la coriandre... Effeuillez une botte de coriandre, réservez. Émincez finement les échalotes. Coupez le fenouil en petits cubes. Faites blanchir les cubes de fenouil à l'eau bouillonnante salée additionnée d'une pincée de bicarbonate de sodium. Stoppez la cuisson en égouttant puis en faisant tremper le fenouil dans de l'eau très froide. Égouttez. Réservez.

Faites suer sans coloration le fenouil et l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Salez. Ajoutez le riz et enduisez les grains de jus de cuisson. Ajoutez entre 175 et 190 ml d'infusion de coriandre. Mélangez jusqu'à incorporation complète des grains de riz. Répétez cette opération 4 fois. Le riz doit avoir imbibé la totalité de l'infusion de coriandre en 20 minutes. Une fois le riz cuit, ajoutez la crème de coriandre. Mélangez et laissez reposer quelques minutes. Ajoutez la coriandre effeuillée. Assaisonnez.

Servez sans plus tarder.

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez 250 ml d'infusion de coriandre par 250 ml de vin blanc sec.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/risotto-cremeux-de-fenouil-a-la-creme-de-coriandre/>
