

« Un vin blanc Tramonti Bianco  
de la côte Amalfitaine révélera  
toute la subtilité  
et l'authenticité de cette recette. »

Théo Mansi



**CE QU'IL VOUS FAUT • 4 couverts**

300 g de riz Carnaroli • 1,2 kg de bouillon  
de légumes ou de viande • 1 oignon moyen •  
2 c à s d'huile d'olive • 5 cl de vin blanc • 30 g  
de beurre • 1,5 kg de palourdes • 25 cl de bière  
• 100 g d'asperges de mer

**PRÉPARATION**

Laver abondamment les palourdes en  
les laissant dégorger avec un filet d'eau.  
Les égoutter, les mettre à cuire dans une  
casserole à feu doux, une fois ouvertes, les  
retirer du feu.

Laver abondamment les asperges de mer.  
Dans un récipient, verser la bière avec  
une pincée de lécithine de soja, passer au  
battreur jusqu'à obtention d'un nuage et  
retirer.

Dans une casserole à fond épais, faire  
chauffer l'huile avec 30 g de beurre.  
Ajouter l'oignon haché, cuire doucement  
pendant 5 minutes. Verser le riz (sans le  
laver) et remuer 2 minutes à feu vif jusqu'à  
ce qu'il devienne translucide, sans se  
colorer. Saler, mouiller avec le vin, laisser  
évaporer et continuer à remuer. Verser  
une louche de bouillon. Poursuivre la  
cuisson environ 10 minutes à feu moyen  
en versant le bouillon au fur et à mesure  
qu'il est absorbé. Ajouter les asperges de  
mer. 5 minutes avant la fin de la cuisson,  
incorporer le jus des palourdes avec la  
moitié des palourdes décortiquées, remuer.

**PRÉSENTATION**

Disposer le risotto dans le plat. Décorer  
de palourdes non décortiquées, du nuage  
de bière émulsionnée, et d'un filet d'huile  
d'olive.



52

FRANCE PIZZA N°38 • SEPTEMBRE-OCTOBRE 2011

# Risotto

## aux palourdes, asperges de mer, émulsion à la bière

par Théo Mansi

Auberge de Théo,  
Nice