

Risotto au chocolat épicé

Une recette réalisée à partir d'une recette de [Quique da Costa](#), **Arroces contemporaneos**.



Quique da Costa a initié la créativité autour d'une recette si traditionnelle la paëlla puis il s'est spécialisé naturellement dans les recettes à base de riz et revisite les recettes du monde entier. Son restaurant [El Poblet](#) à Dénia (entre Valence et Alicante) ne désemplie pas, il faut dire que Quique est considéré comme le 3^{me} grand chef espagnol après **Ferran Adria** (el Bulli) et **Martin Berasategui**.

Cette recette est originale, peut être un peu trop, diront certains mais pendant que certains cherchent leurs oeufs moi je m'attable pour la déguster en ce week-end de Pâques.

160 g de riz arborio
30 g de beurre salé
1 échalote
300 ml de bouillon de volaille
60 g de mascarpone
40 g de parmesan

100 g de Xocopili
Fleur de sel

Dans un bain-marie, faites fondre le **chocolat**. Râpez le **parmesan**. Réchauffez le **bouillon**. Il est indispensable d'utiliser un chocolat à plus de 70% de cacao si vous n'utilisez pas les billes de **Xocopili**.

L'avantage du Xocopili est qu'il est déjà épicé et permet de préparer des recettes salées. Une fois le chocolat traditionnel fondu, vous pouvez l'assaisonner d'un mélange d'épice (muscade, piment, clou de girofle, etc.).

Epluchez et ciselez l'**échalote**. Faites fondre le **beurre salé** dans une casserole et faire suer l'échalote sans coloration.

Versez le **riz** et enrobez correctement tous les grains de matières grasses. L'**arborio** est plus adapté à mon avis que le carnaroli. Il est nécessaire d'avoir un grain après cuisson particulièrement fondant.

Le **carnaroli** garde un croquant un peu trop prononcé à mon avis. Par contre, je rappelle aux débutants qu'il est préférable de l'utiliser lors des premiers risotto car il n'y a de craint pas la sur cuisson.

Versez la première louche de bouillon. Vous pouvez utiliser un bouillon de légumes ou encore **de canard** (ce que je ferai les prochaines fois).

La cuisson se fait louche après louche, on en rajoute lorsque la précédente est absorbée.

La cuisson se fait entre **17 et 20 minutes**. Il est indispensable de goûter et de stopper la cuisson lorsque le riz est cuit mais encore légèrement croquant.

Ajoutez le **mascarpone** et mélangez rapidement. Versez le **parmesan** et mélangez une dernière fois avant de couvrir pour **2 minutes**. Les 2 minutes indispensables à la réussite de votre risotto.

Dressez les assiettes, à l'aide d'une cuillère à soupe, faites un cratère de volcan d'Auvergne, versez une à une cuillère et demi de chocolat par assiette.

Saupoudrez de parmesan ou de fleur de sel. Sans trop saler votre risotto, son **assaisonnement** est important pour un mariage parfait avec le chocolat. Pour avoir un chocolat **lisse** comme une mare, tapez l'assiette sur la table, le chocolat va immédiatement s'étaler, **sans relief**. Beaucoup plus joli ainsi.

Dégustez immédiatement, bien chaud.

Ce plat ne peut être servi qu'en **entrée**, pour en faire un plat, il faudrait l'adapter particulièrement avec une volaille (canard pour moi), il faudra que je fasse des essais pour Noël prochain.