

Risotto à l'aubergine

Une idée toute simple pour accompagner un **dos de cabillaud** ou à manger en plat unique ce que je fais très souvent avec le risotto.



Il est particulièrement **moelleux** et l'aubergine fait merveille avec le riz. A chaque bouchée, vous apprécierez sa **douceur**, un délice tout doux.

320 g de riz Arborio
1 1/2 aubergine
1 oignon
10 cl de vin blanc
600 à 800 ml de bouillon de légumes
50 g de parmesan
40 g de beurre
Huile d'olive

Epluchez l'**aubergine**. Si vous décidez de faire avec la peau un peu de déco, je vous conseille d'utiliser le couteau à éplucher les tomates pour avoir une peau très fine.

Coupez en morceaux et faites cuire à la vapeur pendant **6 minutes**. Coupez **4 rondelles** d'aubergine dans la moitié qui reste.

Epluchez l'**oignon** et ciselez-le. Râpez le **parmesan**. Aucune comparaison avec le parmesan déjà râpé que vous pouvez acheter au supermarché même si comme vous, il m'arrive d'en acheter mais je le fais de plus en plus rarement.

Faites fondre le **beurre** dans une casserole. Attention vous aurez besoin d'un couvercle à la fin de la cuisson.

Ajoutez l'**oignon**, il ne doit pas colorer, puis ajoutez le **riz**. Il doit devenir translucide et légèrement nacré.

Versez le **vin blanc**. Il n'est pas indispensable à la recette et donc vous pouvez l'enlever. Lorsque le vin est presque évaporé, ajoutez la première louche de **bouillon**. Il est souhaitable que le bouillon soit très chaud.

Ajoutez le bouillon louche par louche une fois que la précédente est pratiquement évaporée. Vérifiez le temps de cuisson en goûtant, mais pour l'arborio, il est en général de **18 minutes**.

Il est possible qu'il vous reste du bouillon à la fin, attention cela dépend du riz, du temps (humide ou pas), de la taille de votre casserole, etc.

Ecrasez à la fourchette l'**aubergine cuite à la vapeur** et ajoutez-la au risotto **5 minutes avant la fin** de la cuisson.

Dans une poêle, faites chauffer un filet d'**huile d'olive** et faites dorer les rondelles d'aubergine et la peau coupée en fine lamelle. Déposez sur un papier absorbant et salez à la **fleur de sel**.

A la fin de la cuisson du risotto, ajoutez le **parmesan**. Il est indispensable pour, en plus du bouillon, saler le risotto et contrebalancer la douceur de l'aubergine. Vous pouvez en mettre un peu plus si vous êtes particulièrement fan de ce fromage.

Couvrez pendant 2 minutes. Il est, pour moi, totalement inutile d'ajouter du beurre ou du mascarpone, car l'aubergine, en plus de l'arborio, apporte toute l'onctuosité nécessaire.

Dressez vos assiettes sans couvrir complètement la tranche d'aubergine. Elle est un élément de décoration, elle permet de compléter la recette si vous la servez en plat unique mais peut être abandonnée si vous la servez avec un poisson.