



*Risotto aux calamars et
crème bergamote-yuzu*
Squid risotto with bergamot-yuzu cream

Roberto Carcangiu
*Chef et directeur des études
à Congusto Gourmet Institute
Chef and director of study at
Congusto Gourmet Institute*



Risotto aux calamars et crème bergamote-yuzu

Squid risotto with bergamot-yuzu cream

POUR 4 PORTIONS

Riz Carnaroli	320g
Bouillon de légumes	1400g
Calamars	150g
Beurre	60g
Grana Padano râpé	100g
Vin blanc sec	25g
Sel	QS
Fleurs d'origan	1g
Xantane INGREDIUM	1,2g
Purée de bergamote 100% PONTHIER	50g
Purée de yuzu 100% PONTHIER	50g
Huile d'olive extra vierge	6g
Marjolaine	1g

Dégeler la purée de bergamote 100% PONTHIER et la purée de yuzu 100% PONTHIER. Mixer avec l'huile d'olive extra vierge, la marjolaine et le xanthane INGREDIUM afin d'obtenir une crème. Mettre la sauce bergamote et yuzu dans un flacon doseur. Nettoyer et couper les calamars dans le sens de la longueur puis en lamelles de 2/3 mm d'épaisseur. Déposer sur une assiette avec un filet d'huile d'olive extra vierge. Faire griller le riz quelques minutes. Déglacer au vin blanc. Ajouter le bouillon petit à petit et cuire environ 15 minutes. Pendant ce temps, faire chauffer une poêle antiadhésive à très haute température. Poêler les lamelles de calamars en les remuant très peu, pendant 1 minute 30/2 minutes. Saler seulement à la fin. Une fois cuit, retirer le riz du feu et y incorporer le beurre, le parmesan, la crème de bergamote et yuzu (le riz doit être très crémeux). Compléter avec les calamars, les fleurs d'origan et de la sauce bergamote-yuzu et dresser.

SERVES 4

Carnaroli rice	320g
Vegetable broth	1400g
Squids	150g
Butter	60g
Grated Grana padano	100g
Dry white wine	25g
Salt	QS
Oregano	1g
INGREDIUM Xantan	1,2g
PONTHIER bergamot purée 100%	50g
PONTHIER yuzu purée 100%	50g
Extra virgin olive oil	6g
Marjoram	1g

Defrost the PONTHIER bergamot purée 100% and the PONTHIER yuzu purée 100%. Mix them with the extra virgin olive oil, the marjoram and the INGREDIUM xanthan. Pour the bergamot-yuzu sauce into a squeeze bottle. Clean and cut the squids lengthwise and then into 2/3 mm thick strips. Place on a plate with a drizzle of extra virgin oil. Grill the rice for a few minutes. Deglaze with dry white wine. Gradually add the vegetable broth and cook for about 15 minutes. Meanwhile, heat up a non-stick pan to very high temperature. Sauté the squid slices, deglazing them a little for about 1 minute 30 / 2 minutes. Salt only at the end. Once cooked, remove the rice from the heat. Stir in the butter, grated grana Padano, bergamot-yuzu cream (has to be very creamy). Top with squid, oregano and bergamot-yuzu sauce and serve.