

Mousseline d'Aubergine et risotto crémeux

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 aubergines
- 1 tomate
- 1 demi-baguette
- 1 tête d’ail entière
- 1 petit pot de crème épaisse
- 1 paquet de riz à Risotto
- 1 belle échalote
- 1 petite boite de copeaux de parmesan
- 1 bouquet de basilic

La **recette**

Etape 1

Etape 1 :
Fendre les aubergines en deux dans la longueur et quadriller la chaire au couteau
Coupez la tomate en deux et séparez toutes les gousses d’ail sans les éplucher
Dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse, y déposer tous les légumes coté chair ainsi que les gousses d’ails toujours avec leur peau

Etape 2

Couvrez et baissez sur feu doux pendant 30 minutes, ce qui vous laisse le temps de toaster des tranches de pain et préparer le risotto
Au bout de 30 minutes vérifiez si tout est bien fondant
Mixez les tomates, aubergines (avec ou sans leur peau selon vos goûts) et les 3 gousses d’ail confites avec 5 grosses feuilles de basilic (vous pouvez ajouter les sucs du fond de poêle en ajoutant un fond d’eau)

Etape 3

Couvrez et baissez sur feu doux pendant 30 minutes, ce qui vous laisse le temps de toaster des tranches de pain et préparer le risotto
Au bout de 30 minutes vérifiez si tout est bien fondant
Mixez les tomates, aubergines (avec ou sans leur peau selon vos goûts) et les 3 gousses d’ail confites avec 5 grosses feuilles de basilic (vous pouvez ajouter les sucs du fond de poêle en ajoutant un fond d’eau)

Etape 4

Rectifiez en sel
Tartinez les tranches de pain toasté avec le reste d’ail confit
Disposez dans chaque assiette le crémeux, quelques copeaux de parmesan et les plus petites feuilles de basilic
Déposez au centre 2 toasts de pain à l’ail

Etape 5

Épluchez l’échalote et émincez-la le plus finement possible
Rassemblez toutes vos épluchures d’ail, d’échalote, tige de basilic et embouts d’aubergines dans une casserole, mouillez avec 1,5 litre d’eau et 1 càc de sel

Etape 6

Portez le tout à ébullition et vous venez d’obtenir un bouillon de légumes express
Coupez le feu et laissez infuser le temps de préparer le reste
Faites suer l’échalote dans une grande casserole avec matière grasse
Ajoutez le riz et remuez pendant 5 minute à feu doux (on ne colore surtout pas le riz et l’échalotte)
Filtrez le bouillon et ajoutez 2 louches dans votre riz cru

Etape 7

Laissez absorber à petites ébullitions avant de répéter l’opération pendant 17-18 minutes.
Au bout de ce temps coupez le feu et versez une dernière louche de bouillon, 2 càs de crème fraiche et le reste des copeaux de parmesan que vous avez broyé de vos mains (gardez des copeaux pour le dressage)
Rectifiez en sel et poivre
Dressez dans chaque assiette avec le basilic et les copeaux de parmesan restants