



## *Le Risotto de Cardon au Beaufort*

### Ingrédients

#### Pour 6 personnes

- δ 1 cardon
- δ 200 gr Crème fraîche liquide
- δ 100 gr Beaufort
- δ 4 œufs
- δ 10 gr Truffes hachées
- δ 2 Oignons
- δ 200 gr de purée de Céleri
- δ Sel et poivre
- δ Eau
- δ Beurre
- δ Sucre
- δ 150 ml de Bouillon de légumes (2 carottes, queue de persil et eau)

### Préparation du Cardon

Récupérer quelques branches d'un cardon et les éplucher comme un céleri (Attention aux aiguilles très piquantes)

Braiser le cardon et s'arrêter aux trois quarts de cuisson et refroidir.

### Préparation du Jaune séché

Préparer les ingrédients suivants : Sel / 200gr de purée de céleri / 4 œufs

Mélanger la purée, le sel et détendre avec de l'eau pour obtenir une purée légèrement liquide et très salée.  
Mettre le mélange dans un plat.

Clarifier les œufs, puis disposer les jaunes sur la purée.

Laisser au réfrigérateur pendant 24h.

Au bout de 12h, retourner les jaunes.

Le lendemain, rincer les jaunes puis les mettre à sécher au four sur un linge à 50° pendant une journée.

### Préparation des oignons séchés

*Préparer les ingrédients suivants : 2 oignons / beurre / sel / sucre*

*Emincer les oignons, puis les faire suer au beurre.*

*Assaisonner et faire caraméliser, et compoter, les oignons.*

*Une fois cuits, étaler très finement les oignons entre deux feuilles de papier sulfurisé.*

*Mettre à sécher au four (50°) pendant 1 journée.*

*Astuce : faire sécher les oignons en même temps que les jaunes.*

### Préparation du risotto

*Mettre à chauffer la crème, le bouillon de légumes et le Beaufort râpé.*

*Tailler le cardon en petits dés.*

*Finir de cuire le cardon dans ce mélange crémeux, et rajouter si besoin un peu de Beaufort*

*Assaisonner avec poivre et muscade.*

### Dressage

*Disposer une grosse cuillère de risotto de cardon dans l'assiette.*

*Ajouter les truffes hachées, râper le jaune séché, puis disposer les oignons séchés.*

*Pour le côté festif, il est possible d'ajouter quelques fines lamelles de truffe sur le dessus.*