

JARRETS DE CHEVREAU, RISOTTO DE QUINOA ET POMMES ANDINES FRITES

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

INGRÉDIENTS

- Deux jarrets de chevreau
- Herbes de la région
- Cristaux de Sel Marin de Península Valdés
 - Truffé **by Argentine Delights**
- ½ litre de bière brune
- 250 g de quinoa
- Huile d'olive vierge extra (à volonté)
by Argentine Delights
- Deux oignons rouges
- 200 g de fromage de chèvre
- 300 g de parmesan
- Un verre de vin blanc
- 500 g de petites pommes de terre andines de toutes variétés
- 40 g de beurre
- 100 ml de crème liquide

PRÉPARATION

Nous faisons mariner les jarrets de chevreau avec des herbes et de la bière brune pendant environ 30 minutes, afin qu'ils absorbent les saveurs et les arômes. Au bout de 30 minutes, nous les enveloppons dans du papier aluminium avec leur jus de marinade ; pour ne pas perdre de liquide, nous faisons une double enveloppe de papier aluminium...

Pendant ce temps, les braises de charbon/bois seront déjà rougeoyantes. Une fois les jarrets enveloppés, nous les plaçons au milieu des braises et les recouvrons de braises autant que possible. Le temps de cuisson sera d'environ 2 h 30 à 3 h, pour obtenir la cuisson idéale.

Une fois les jarrets placés dans les braises, nous préparons le risotto de quinoa.

Tout d'abord, nous lavons bien la quinoa 6 à 8 fois, afin d'éliminer la saponine qu'elle contient naturellement.

Nous faisons bouillir la quinoa : pour 250 g de quinoa, nous utilisons ½ litre d'eau, puis nous la laissons cuire environ 8 à 10 minutes.

Dans une poêle, nous versons de l'huile d'olive vierge extra et faisons revenir l'oignon ; aussitôt, nous ajoutons le beurre, la crème et la quinoa, nous mélangeons le tout et ajoutons un verre généreux de vin blanc et, pour finir, le fromage de chèvre et le parmesan.

Une fois le risotto prêt, nous lavons les petites pommes de terre et les coupons en fines lamelles pour les faire frire ; elles doivent devenir comme un snack, bien croustillantes.

Avec tous les ingrédients prêts, nous les réunissons et passons au dressage, pour vivre une expérience de saveurs ancestrales.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar