

# Tournedos Verdi (Tournedos alla Verdi)

*Pour la sauce :*

200 g d'oignons, 80 g de beurre,  
1 portion de sauce béchamel (voir recette p. 216),  
2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse,  
un peu de vin blanc, sel, poivre,

On connaît mieux le tournedos Rossini, mais il est nettement moins léger et plus cher que celui-ci, qui porte à juste titre le nom de Verdi, car c'est lui qui l'a inventé avec son épouse.

Tandis que la variante Rossini est enrichie de truffes et de foie gras, Verdi se contente de semoule, de tomates et de parmesan. Quant à la sauce, elle ne doit pas sa saveur au madère, mais à des oignons.

*Pour la semoule :*

1 l de lait, 1 petit morceau d'écorce de citron non traité,  
250 g de semoule grosse,  
noix muscade, 5 jaunes d'œufs,  
50 g de beurre, sel

*Pour la garniture :*

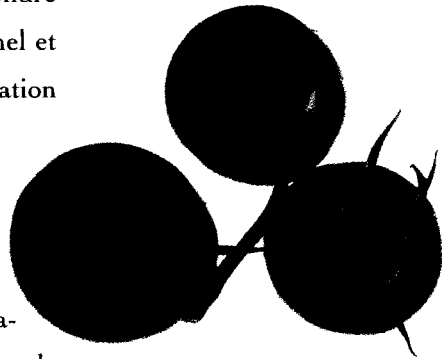
2 petits oignons, un peu d'huile d'olive,  
2 gousses d'ail, 4 tomates

*Pour les tournedos :*

6 tranches de filet de bœuf de 5 cm d'épaisseur,  
2 cuil. à soupe de beurre,  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préparez la sauce : émincez les oignons en fines rondelles et faites-les fondre sans qu'elles colorent dans 30 grammes de beurre. Ajoutez la béchamel et laissez mijoter 20 minutes à feu doux. Puis passez ou écrasez la préparation en purée.

Préparez la semoule : faites bouillir le lait avec l'écorce de citron et 1/2 cuillerée à café de sel. Versez la semoule en pluie et laissez cuire 15 minutes sans cesser de remuer. Râpez ensuite un peu de noix muscade et retirez la casserole du feu. Incorporez alors les jaunes d'œufs et le beurre. Réservez.



Préparez la garniture : hachez les oignons et faites-les blondir à l'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail pressées et faites revenir rapidement. Ajoutez enfin les tomates épluchées, épépinées et coupées en petits dés.

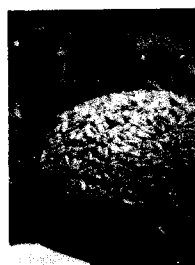
Préparez les tournedos : aplatissez les tranches de filet avec la paume de la main et ficellez-les avec de la ficelle de cuisine, pour qu'elles restent rondes. Faites-les revenir 4 minutes de chaque côté dans un mélange de beurre et d'huile d'olive.

Retirez les tournedos de la poêle, mettez-les dans un plat allant au four et recouvrez chacun d'une couronne de semoule à l'aide d'une poche à douille. Déposez un peu de mélange tomates-oignons au centre de chaque couronne, aspergez de quelques gouttes d'huile d'olive et passez rapidement sous le gril.

Pendant ce temps, portez la sauce à ébullition, ajoutez le reste de beurre et la crème. Allongez éventuellement avec un peu de vin blanc, salez et poivrez. Sortez les tournedos du four et servez sur des assiettes chaudes avec un peu de sauce aux oignons.

# Risotto à la milanaise (Risotto alla milanese)

*1 oignon haché fin, 150 g de beurre,  
400 g de riz (Carnaroli), 1,5 l de bouillon de bœuf environ,  
2 bonnes pincées de safran, 120 g de parmesan râpé*



Dans une grande casserole, mettez l'oignon à blondir dans la moitié du beurre. Ajoutez le riz et faites-le cuire en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide. Portez le bouillon de bœuf à ébullition et ajoutez-le au riz à mesure que ce dernier l'absorbe, sans cesser de remuer. Répétez cette opération jusqu'à ce que le riz soit presque cuit. Diluez le safran dans un peu de bouillon chaud, salez, ajoutez le reste de beurre et la moitié du parmesan. Mélangez bien. Servez avec le reste de parmesan.

*Ce n'est pas à Milan  
mais à Naples, avec  
le baron Giovanni  
Giovanese, un de ses  
rares amis napolitains,  
que Verdi a préparé du  
risotto – sans doute lors  
d'une soirée entre  
célibataires. Bien qu'il  
n'ait pas été heureux à  
Naples, le risotto alla  
milanese est resté l'un  
de ses plats préférés.*

## Gâteau de riz Artusi

(Budin di riso dell' Artusi)

1 l de lait, 2 gousses de vanille, 150 g de riz, 100 g de sucre,  
100 g de raisins secs, 50 g de fruits confits hachés fin, le zeste de 1 citron  
non traité, 75 g de beurre (+3 cuil. à soupe pour le moule),  
2 œufs entiers, 2 jaunes, 25 cl de brandy,  
4 cuil. à soupe de chapelure, 1 pincée de sel

*Cet entremets portant le nom de Pellegrino Artusi – auteur, entre autres, d'un traité d'art culinaire, La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, publié en 1970 par Pietro Camporesi (NDT) –, compatriote de Verdi, est resté, malgré les efforts pour l'unification de l'Italie, un dessert traditionnel de l'Émilie-Romagne.*

Portez le lait à ébullition avec la vanille. Puis versez le riz et laissez cuire 10 minutes à feu doux. Ajoutez ensuite le sucre, les raisins secs, les fruits confits, le zeste de citron, le sel et le beurre. Mélangez. Lorsque le riz est cuit, retirez-le du feu, laissez-le refroidir, puis incorporez les œufs entiers, les jaunes et enfin l'alcool.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule, chemisez-le de chapelure et versez la préparation au riz. Enfournez pour 30 minutes. Puis démoulez sur un plat rond et servez chaud.

# Gâteau de Parme (Sbrisulona parmense)



*200 g de noisettes concassées, 200 g de farine, 200 g de sucre,  
le zeste de 1 citron non traité, 200 g de beurre en petits dés,  
1 œuf entier légèrement battu, 1 jaune,  
beurre et farine pour le moule, 1 pincée de sel*

Faites blondir les noisettes au four ou à la poêle (8 minutes environ). Mélangez la farine, le sel, les noisettes, le sucre et le zeste de citron. Creusez une fontaine au milieu et déposez-y le beurre ramolli. Ajoutez l'œuf entier et le jaune, et travaillez rapidement en une pâte homogène.

Beurrez et farinez un moule démontable de 30 centimètres de diamètre. Déposez-y la pâte et laissez cuire 30 minutes au four (chaleur en bas) à 190 °C (th. 6). Laissez refroidir, démoulez le gâteau sur une grille et recouvrez-le d'un torchon propre pour éviter qu'il se dessèche. Avant de servir le gâteau, coupez-le avec un couteau cranté en veillant à ce qu'il ne se défasse pas.