



RISOTTO DI MARE

Pour 4 personnes

- 4 c.s. Huile d'olive
- 1 Oignon
- 1 Gousse d'ail
- 100 g Poireau
- 200 g Riz pour risotto, vialone, carnaroli, arborio, etc.
- 5 dl Vin blanc
- 4 dl Bouillon de légumes
- 150 g Calmars en rondelles
- 150 g Crevettes décortiquées, cuites
- 1 cs Jus de citron
- 200 g Vongole
- 4 Crevettes Tail-on

Recette :

1. Chauffer dans une casserole 2 cs d'huile d'olive.
2. Faire revenir l'oignon finement haché, la gousse d'ail pressée.
3. Ajouter le poireau, en fines lanières, étuver rapidement.
4. Ajouter et faire revenir le riz en remuant jusqu'à ce qu'il soit translucide.
5. Ajouter 2,5 dl de vin blanc, laisser complètement réduire avant d'ajouter le reste, laisser réduire de même.
6. Ajouter petit à petit, en remuant souvent, le bouillon de légumes, très chaud.
7. Le riz doit rester constamment à fleur de liquide. En même temps, ajouter les calamars.
8. Vers la fin, ajouter les crevettes après les avoir rincées à l'eau froide, épongées et arrosées de jus de citron
9. Faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile les vongole. Réserver au chaud.
10. Faire également revenir les crevettes Tail-on, Réserver au chaud.
11. Dressage : disposer une boule de risotto au centre de l'assiette, les vongole autour et la crevette Tail-on au-dessus.

Février 2007, Michel Divorne – Fred. Zoells – Freddy Küng