

Risotto au safran et fruits de mer |

Recette pour 4 personnes



Description

Riz Arborio cuit avec un fumet de poisson et aromatisé de vin blanc, safran, pétoncles et crevettes pour un parfum de la mer délicat relevé de coriandre fraîche.

L'astuce du chef

Vous pouvez effectuer une précuisson du risotto et stopper la cuisson après environ 15 minutes lorsque le riz est encore croquant et avant d'incorporer les garnitures. Étendez simplement le risotto sur une grande plaque à biscuit. De cette façon, vous pouvez reprendre la cuisson au moment du service en réchauffant votre riz avec le bouillon restant et incorporant la suite des ingrédients.

Ingrédients

Pour la cuisson du risotto

- 300 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Fumet de poisson
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la garniture du risotto

- 1 Pincée(s) Safran
- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 16 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 200 Gr Pétoncles de baie
- 6 Brin(s) Coriandre fraîche
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Ciselez l'oignon et la coriandre. Râpez le parmesan. Coupez le beurre en cubes.

Préparation du risotto

Dans une casserole, faites chauffer le fumet de poisson. Dans une autre casserole, versez un filet

d'huile d'olive et faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le riz et faites-le nacrer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Déglacez avec le vin blanc. Remuez et laissez le liquide s'évaporer complètement. Ajoutez le safran et versez une louche de fumet chaud en remuant régulièrement jusqu'à l'absorption du liquide. Ajoutez le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 20 minutes. Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez les pétoncles et les cuire 1 minute supplémentaire. Retirez du feu et incorporez le parmesan ainsi que de petits cubes de beurre froid. Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites sauter les crevettes quelques minutes à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient une belle coloration rosée. Assaisonnez de sel et poivre.

Préparation des crevettes et pétoncle

Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites sauter les crevettes quelques minutes à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient une belle coloration rosée. Assaisonnez de sel et poivre.

Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites cuire les pétoncle environ 1 minute. Assaisonnez de sel et poivre.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, placez une belle portion de risotto au safran, quelques pétoncles et décorez de 4 crevettes sur le dessus. Parsemez votre assiette de coriandre ciselée.

Bon appétit!