

# Risotto au safran et homard, tomates séchées, ail et ciboulette, edamame aux zestes de citron |

Recette pour 4 personnes

## Description

Joli risotto couleur or, accompagné de morceaux de homard, aux senteurs d'ail, herbe fraîche et citron.

## Ingrédients

### Cuisson du homard

- 1 Unité(s) Homard
- Sel et poivre

### Risotto

- 250 Ml Riz arborio
- 50 Gr Huile d'olive
- 150 Ml Vin blanc
- 1 Pincée(s) Pistil de safran
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 300 Gr Chair de homard
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 150 Gr Edamame (fèves de soya)
- 1 Zeste(s) Citron
- 10 Gr Beurre
- 6 Unité(s) Tomates séchées
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Épluchez et ciselez l'oignon finement. Préparez votre bouillon de légumes. Ciselez finement la ciboulette. Émincez finement les tomates séchées.

### Cuisson homard

Faites bouillir un chaudron d'eau. À ébullition, plongez le homard, lorsque votre eau à recommencé à bouillir, comptez 12 à 13 minutes de cuisson. Sortez le homard de l'eau à l'aide d'une pince, refroidissez-le, puis décortiquez-le de manière à récupérer toute la chair. Coupez la chair du homard en morceaux.

### Edamame

Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée, plongez-y les fèves de soya. Une fois tendres, égouttez-les et refroidissez-les dans un bol avec de la glace. Réservez. Faites vos zestes de citron et

réservez-les pour la finition.

### Cuisson du risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec l'ail. Ajoutez le riz et faites-le nacrer (il devient translucide). Ajoutez le vin blanc, le safran et faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation, puis couvrez le riz avec le bouillon, remuez sans cesse avec une cuillère en bois. Une fois le bouillon absorbé, recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Puis étalez-le sur une plaque et réservez.

### Finitions

Chauffez votre risotto dans une casserole avec un peu de bouillon de légumes chaud, ajoutez-y les morceaux de homard et les edamame. Une fois chaud, juste avant de servir, ajoutez les zestes de citron, les tomates séchées, la ciboulette. Finalisez avec une noisette de beurre et le parmesan râpé.

**Bon appétit!**