

Risotto d'encre de seiche, petits pois, ail et basilic

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette qui nous propose un look bien particulier, un risotto qui se présente dans sa robe noir.

L'astuce du chef

Attention au fumet de poisson déshydraté, souvent ils sont très salé. N'apportez pas de sel supplémentaire à la recette.

Ingrédients

Ingrédients

- 280 Gr Riz arborio
- 1 Sachet(s) Encre de seiche
- 3 Litre(s) Fumet de poisson
- 100 Gr Parmesan râpé
- 80 Ml Vin blanc
- 80 Gr Petits pois
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Botte(s) Basilic
- 60 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Oignon

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Réalisez le fumet de poisson et gardez le au chaud.Épluchez l'oignon et le ciseler finement.Épluchez l'ail, hachez le finement.Râpez le Parmesan, le garder au frigo.

Risotto

Dans une casserole chaude avec de l'huile, faites suer l'oignon ciselé et l'ail haché.Ajoutez le riz Arborio, puis bien mélanger, faites nacrer le riz (aspect tranclucide).Assurez-vous d'avoir le fumet de poisson au chaud.Déglacez avec le vin blanc, laissez cuire de manière à évaporer l'alcool, ajoutez les petits pois. Laissez réduire à sec, ajoutez l'encre de seiche, puis bien mélanger.Mouillez avec une première louche de fumet de poisson, mélangez, recommencez l'opération jusqu'à la cuisson du riz souhaitée. Faites en sorte que le risotto reste bien souple (pas trop sec).Hors du feu, incorporez le parmesan, le basilic et le beurre.Bien mélanger. Ajoutez du poivre uniquement.

Bon appétit!