

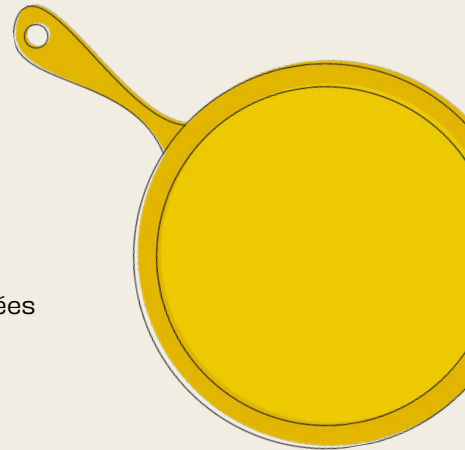


Pour 2 personnes

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

INGRÉDIENTS

- ☐ **180 g** de [riz carnaroli](#)
- ☐ **2 verres** de vin blanc sec
- ☐ **1 l** de bouillon "maison"
- ☐ **500 g** de moules
- ☐ **500 g** de palourdes
- ☐ **6** gambas
- ☐ **2** calamars
- ☐ **1 c.à.s** de concentré de tomates
- ☐ **1 c.à.s** de purée de tomates séchées
- ☐ **1** citron bio
- ☐ **1** tête d'ail
- ☐ **1 bouquet** de persil plat
- ☐ **1** piment frais
- ☐ [Huile d'olive](#)
- ☐ [Poivre de Timut](#) et [Sel](#)



RÉALISATION

1. Mettre à chauffer une grande poêle huilée, à feu fort. Lorsque l'huile est bien chaude, y jeter la moitié de la tête d'ail coupé en deux sur sa largeur, une poignée de persil plat grossièrement ciselé et la moitié de moules et des palourdes. Déglacer d'un demi verre de vin blanc et couvrir la poêle. Laisser les coquillages s'ouvrir pendant une minute, sans baisser le feu. Débarrasser l'ensemble dans un chinois posé sur un bol pour séparer les coquillages de leur jus de cuisson. Répéter l'opération pour les coquillages restants.

2. Séparer les coquillages de leur coquille et réserver coquillages et coquilles séparément.

3. Filtrer le jus de cuisson des coquillages pour isoler le sable rendu par les palourdes pendant la cuisson. Réserver le jus de cuisson filtré.

4. Nettoyer les gambas : retirer la tête et la queue et les réserver. Inciser les gambas sur la tranche supérieure et retirer leurs intestins. (N'hésitez pas à visualiser la vidéo pour comprendre ce geste). Réserver les gambas ainsi nettoyées.

5. Préparer les calamars. Couper la tête et ouvrir les "chapeaux" sur la tranche, pour obtenir une surface plane. Couper chaque "chapeau" en deux puis entailler la chair un damier strié avec la pointe d'un couteau, sans transpercer la peau des calamars. Réserver.

 **Les fruits de mer suggérés dans cette recette peuvent être ajustés selon les arrivages de votre poissonnier. Adaptez la recette à la saison !**

6. Faire chauffer un litre de bouillon "maison" et l'enrichir d'une cuillère à soupe de concentré de tomates, des têtes et queues de gambas, des coquilles de moules et de palourdes, et de l'ail saisi avec les coquillages.

7. Mettre à chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole à bords hauts et y faire toaster le riz à feu fort, pendant 2 minutes, sans cesser de mélanger.

Assaisonner le riz d'une pincée de sel. Lorsqu'il devient légèrement translucide et dégage un parfum caramélisé, déglacer d'un verre de vin blanc et laisser le vin s'évaporer.

8. Mouiller le riz de deux louches de jus de cuisson des moules et des palourdes. Cuire le risotto pendant 14 minutes en l'arrosant régulièrement de jus de cuisson des coquillages, puis de bouillon.

9. Dans l'attente, préparer les garnitures du risotto. Couper chaque gambas en trois, saler, poivrer et les saisir dans une poêle anti-adhésive bien chaude, avec un filet d'huile d'olive. Réserver les gambas rôties.

10. Nettoyer la poêle avec du papier absorbant. Parsemer le fond de la poêle de fleur de sel et saisir les calamars en les posant dans la poêle bien chaude, sur leur côté strié. Parsemer d'un filet d'huile d'olive et décoller légèrement les calamars de la poêle à l'aide d'une pince. Ils vont s'enrouler sur eux-même en cuisant. Réserver.

11. Au bout de 14 minutes, couper la cuisson du risotto et le laisser reposer quelques instants pour faire descendre sa température.

12. Dans un bol, mélanger une poignée de persil ciselé, une cuillère de purée de tomates séchées, du piment frais ciselé, les moules et les palourdes, les gambas rôties, un peu de zeste de citron, et du poivre de Timut. Incorporer ce mélange au risotto, ajouter un filet d'huile d'olive, puis "monter" le risotto à l'aide d'une maryse ou "à la vague". Si nécessaire, allonger le risotto d'une louchette de bouillon.

13. Servir le risotto dans des assiettes chaudes, en le garnissant de morceaux de calamars rôtis, de persil ciselé et d'un tour de poivre de Timut.

**CLUB
CASA ZANONI**