

RISOTTO AUX OURSINS
@chefzanoni_simone

« Sapore di sale. Sapore di mare. Che hai sulla pelle. Che hai sulle labbra. Quando esci dall'acqua. E ti vieni a sdraiare. Vicino a me. Vicino a meeeeeeee.

Ca y est plus que jamais aujourd'hui Greta et moi avons envie de MARE !

Voilà une des plus belles chansons de Gino Paoli... La classe !

Nous avons trouvé des oursins tout beaux, tou mignons chez notre poissonnier et on a tout de suite été inspirés ! ».



2 personnes.

Ingrédients :

- 200 g de riz carnaroli.
- 3 oursins.
- 1 l de bouillon « maison » selon votre goût (idéalement 1 l d'eau avec les carapaces des oursins, des épiluchures d'ail et d'échalote...).
- 1 verre de vin blanc sec.
- De la ciboulette.
- 4 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ).
- Le jus et les zestes d'un citron jaune bio ou non traité.
- De l'huile d'olive.
- Du piment d'Espelette.
- Du sel.
- Du poivre.

Préparation :

- 1/. Ouvrir les oursins en utilisant une paire de ciseaux, retirer l'eau et récupérer les gonades (petits amas oranges souvent appelés « langues », au nombre de cinq par oursin) puis les rincer dans un récipient rempli d'eau bien fraîche.
Récupérer ensuite les gonades et les réserver sur un plat.
- 2/. Rincer les carapaces et préparer le bouillon en faisant bouillir un litre d'eau avec les ingrédients listés ci-contre.
- 3/. Lancer la cuisson du risotto en commençant par « toaster » le riz dans une casserole avec de l'huile d'olive et un peu de sel. Il doit être chaud au toucher, avant de passer à l'étape suivante.
- 4/. Ajouter ensuite le vin blanc et le laisser s'évaporer.
- 5/. Ajouter du bouillon filtré et poursuivre la cuisson du risotto pour 14 minutes environ.
- 6/. Nettoyer correctement les gonades d'oursin en les rinçant encore dans l'eau claire et les réserver sur un papier absorbant.
- 7/. Zester le citron jaune et l'ajouter dans de l'huile d'olive avec les gousses d'ail confit, du poivre concassé au mortier, un peu de sel et de la ciboulette ciselée puis écraser le tout à l'aide d'une maryse.
Réserver.
- 8/. Continuer la cuisson du risotto en ajoutant régulièrement du bouillon. Goûter et corriger l'assaisonnement si nécessaire.
- 9/. En fin de cuisson du risotto, le retirer du feu et laisser reposer un peu.
- 10/. Ajouter les gonades d'oursin dans le risotto ainsi que la préparation à base d'huile et d'ail confit précédemment réalisée et mélanger à l'aide d'une maryse puis monter « à la vague ».
- 11/. Ajouter un peu de jus de citron et d'huile d'olive et mélanger encore.
- 12/. Monter encore « à la vague » puis dresser le risotto dans de belles assiettes et ajouter quelques brins de ciboulette puis zester un peu de citron.
- 13/. Terminer en saupoudrant un peu de piment d'Espelette et ajouter un trait d'huile d'olive puis déguster sans attendre.

Astuce : Toujours servir le risotto dans des assiettes chaudes.