

Risotto di pesce e seppia

(Risotto de fruits de mer et calamar)

Une spécialité italienne

Ingrédients pour 4 Personnes :

- 300g de Riz rond Arborio
- 1 l de fumet de poisson
- 25 cl de Vin blanc sec + 25 cl de vin blanc sec pour les coquillages
- 20 pétoncles (St jacques)
- 20 coques
- 20 palourdes
- 12 amandes de mer
- 250g de Calamar
- 30g de Parmesan
- 50g de beurre
- 100g de mâche
- 1 échalote
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre



Note :

Pour une question de budget, nous allons remplacer les amandes, palourdes, pétoncles, Par des moules et ce que nous trouverons comme coquillage à bon prix chez le poissonnier. Le Risotto est une préparation « minute » normalement je me ferais crucifier par les puristes si je vous disais comment le préparer à l'avance, mais si vous voulez vraiment savoir, allez tout à la fin de la recette.

Préparation

- Mettre les coquillages pendant un à deux heures dans de l'eau salée afin qu'ils rejettent leur sable. Nettoyer les coquillages en les grattant.
- Nettoyer les calamars, puis le sécher avant de le couper en lamelle.
- Emincer l'échalote.
- Nettoyer la mâche

Les fruits de mer et le calamar

- Faire suer l'échalote dans un peu d'huile d'olive, ajouter 25 centilitre de vin blanc et laisser réduire légèrement.
- Ajouter les coquillages afin de les faire ouvrir.
- Dès que tous les coquillages sont ouverts, les décoquiller en gardant 2 pétoncles et une coque par personne avec leur coquille pour la présentation. Réserver.
- Garder le jus qui servira au fumet de poisson

- Faire revenir dans une poêle et un peu d'huile d'olive les lamelles de calamar pendant une à deux minutes. Réserver.

Le Risotto

- Amener le fumet de poisson à ébullition et réserver sur le feu.
- Mettre l'huile d'olive dans un grand faitout (une grande casserole un peu haute avec le cul épais histoire d'avoir une chaleur bien homogène), afin de permettre une meilleure évaporation du liquide. Amener à température puis verser le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide (nacrer le riz). Remuer.
- Dès que le riz est nacré, verser le vin blanc, et continuer à remuer jusqu'à évaporation.
- Dès évaporation recouvrir le riz à niveau de fumet de poisson chaud et remuer jusqu'à évaporation. Rajouter du fumet dès que celui-ci est évaporé et poursuivre la cuisson pendant 18 minutes environ. On touille et on ajoute du fumet chaud en continu
- Juste avant la fin de la cuisson, intégrer les fruits de mer et le calamar.
- Dès que le riz est cuit, couper le feu, ajouter les feuilles de mâche et remuer.
- Pour finir ajouter le beurre, et le parmesan et remuer.
- Déposer du risotto dans chaque assiette, puis décorer avec des coquillages que vous aurez réservés.

Astuce pour préparer un risotto à l'avance

Merci de ne pas me dénoncer à la SPDVR (société de protection de vrai risotto) 😊

La recette reste la même. Sauf qu'on arrête la cuisson du risotto au bout de 10-12 minutes en le versant dans un grand plats le plus froid possible, ou encore mieux sur un marbre pour en stopper la cuisson le plus rapidement possible.

Ensuite, le soir ou le lendemain, on reprend la cuisson du risotto avec le bouillon froid. Au bout de 5-6 minutes, on ajoute les fruits de mer, on les laisse chauffer 2 minutes et on n'a plus qu'à ajouter le beurre, le parmesan et la mâche

→ Un très bon risotto en 8 minutes un soir avec des amis, sans les quitter longtemps pour préparer.