



RISOTTO EN PASTILLA AUX PARFUMS DU MAGHREB



Pour 4 personnes:

2 grosses échalotes

1 gousse d'ail

120 g de riz Arborio ou Vialone, ou Carnaroli

5 cl de vin blanc

Bouillon de volaille (maison) ou en cube

150 g de chair de crabe un peu émiettée

30 g de beurre

50 g de parmesan (je ne l'ai pas mis, en Italie on ne met pas de parmesan avec les produits de la mer)

1/2 citron vert

Sel, poivre

50 g de coriandre émincée

2 poignées de roquette émincée aussi

70 g de citron confit détaillés en petits cubes

2 pincées de cumin en poudre.

4 feuilles de pâte filo

Huile d'Argan + huile d'olive

Cannelle cumin en poudre et sucre glace

Crème fraîche liquide

Les feuilles de pastilla:

Préchauffer le four à 150°. Découper 16 ronds de pâte à l'emporte pièce (du diamètre que vous souhaitez) et badigeonner chaque rond d'un mélange d'huile d'olive et d'huile d'argan. Saupoudrer chaque rond (sauf 4) d'un peu de cannelle et de cumin. Superposer les sur une plaque, par 4 en mettant ceux qui n'ont pas de poudre sur le dessus. Les recouvrir d'une feuille de papier cuisson et les cuire environ 10mn, jusqu'à ce qu'ils oient d'une belle couleur caramel et qu'ils croustillent.

Le risotto:

Faire revenir les échalotes et l'ail hachés fin dans un peu d'huile d'olive pendant 2 mn environ. Ajouter le riz et remuer pour bien l'enrober avec l'huile, il va devenir brillant et transparent. Mouiller avec le vin blanc et cuire en remuant jusqu'à l'absorption complète du vin. Poursuivre la cuisson à feu assez doux en ajoutant le bouillon petit à petit selon la technique classique. Le riz doit être cuit mais encore légèrement croquant, ce qui prend environ 20 mn.

Enlever du feu, ajouter la chair de crabe, le beurre, le parmesan, la roquette émincée et le citron confit.

Finition:

Réchauffer éventuellement le risotto quelques minutes. Ajouter la crème liquide, le cumin, remuer. Hors du feu incorporer la coriandre qui ne doit pas cuire et le jus de citron.

Dresser dans l'assiette (creuse ou plate selon votre goût), surmonter d'un croustillant de filo qui sera saupoudré d'un peu de cannelle, de cumin et de sucre glace.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

