

RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE, ENCORNETS ET NOIX DE ST JACQUES



Ingrédients :

- 80cl de fumet de poisson
- 1 oignon
- 5cl d'huile d'olive
- 250grs de riz arborio
- 10cl de vin blanc sec
- 500grs d'encornets (400grs si vous rajoutez des noix de st-jacques - environ 100grs -, comme moi !)
- 2 doses d'encre de seiche
- 40grs de beurre
- 50grs de parmesan râpé
- sel et poivre du moulin

Préparation :

- Pour le fumet de poisson, mettre à chauffer 80cl d'eau et quand elle bout, ajouter 8 cuillères à café de fumet (j'utilise le fumet de poisson Secrets de Knorr), remuer, votre fumet est prêt.

- Hacher l'oignon, le faire fondre dans une casserole (j'utilise un wok) avec la moitié de l'huile d'olive, pendant environ 2 minutes. Ajouter le riz, narez le. Verser le vin blanc, saler et poivrer, puis laisser cuire 5 minutes à feu vif.

- Verser 30cl de fumet de poisson chaud dans le wok, laisser cuire pendant 17 à 18 minutes à feu moyen, en remuant de temps en temps et en ajoutant du fumet de poisson au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz.

- Pendant ce temps, couper les encornets en lamelles, et saisissez les dans une poêle avec le reste d'huile d'olive. Ajouter 10cl d'eau (j'ai mis du vin blanc à la place de l'eau), assaisonner, et laisser cuire 10 minutes, ne pas les faire cuire trop longtemps, ils deviendraient caoutchouteux. Si vous avez mis des noix de st jacques, les faire cuire 5 minutes avec les encornets avant la fin de leur cuisson. Les égoutter dans une passoire.

- A la fin de la cuisson du riz, ajouter les encornets, les noix de st-jacques, et l'encre de seiche dans le risotto, puis le beurre froid coupé en morceaux et le parmesan. Bien mélanger pour bien enrober le riz, et servir de suite.

