

Risotto crémeux aux langoustines et sa petite sauce toute douce...



"Équilibre et Gourmandise", Demarle

Prep 30 minutes

Cuisson 35 minutes (il m'en a fallu le double parce que je n'ai pas réduit la sauce pendant la cuisson du risotto mais bien avant dans l'après-midi)

Pour 6 personnes

30 langoustines crues entières (vive Picard!)

1 csoupe huile olive

sel poivre

Quelques pluches de coriandre ou ciboulette (ou aneth, mais alors là, très très peu)

Pour la sauce :

4 csoupe huile olive

1 bouquet garni (laurier, thym, persil)

2 ccafé rases de curry en poudre

1 litre bouillon de poisson (j'ai utilisé du bouillon de crevette en poudre)

300ml crème fraîche liquide entière

sel, poivre

1 ccafé rase curry

1/2 ccafé maïzena (facultatif)

Pour le risotto :

1 oignon blanc moyen

7csoupe huile olive

500g riz rond spécial risotto

200ml vin blanc sec (noailly-prat pour moi)

1 1/2 litre bouillon de poisson (toujours reconstitué à partir de poudre, mais de poisson cette fois)

200g crème fraîche épaisse





Préparer tout d'abord la sauce.

Décortiquer les langoustines, ôter le boyau.

Écraser grossièrement sur une planche en bois à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou le cul d'une casserole bien lourde les carcasses des langoustines (têtes et pattes).

Chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole, y faire revenir à feu vif les carcasses de langoustine, ajouter le bouquet garni et les 2 ccafé rases de curry, puis le bouillon de poisson (de crevette pour moi), porter à ébullition, baisser alors le feu pour amener à un léger bouillon et laisser cuire pendant 20 minutes.

Passer le mélange au chinois au dessus d'une casserole propre, bien presser avec une cuiller en bois pour extraire un maximum de sucs.

Mettre à chauffer le bouillon obtenu, ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à la consistance voulue. Ajouter éventuellement la maïzena diluée dans un peu d'eau.

Saler, poivrer et ajouter la ccafé de curry restante.

Réserver la sauce.

Préparation du risotto :

Ciseler l'oignon

Faire chauffer le bouillon de poisson dans une casserole

Chauffer l'huile d'olive dans une autre casserole. Y suer le riz jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé d'huile et paraisse translucide. Ajouter le vin blanc, laisser évaporer presque totalement.

Ajouter alors le bouillon de poisson louche par louche en mélangeant en permanence jusqu'à ce que le riz soit cuit mais ferme, soit 18 minutes environ pour du riz arborio.

Retirer du feu, ajouter la crème fraîche épaisse, mélanger, couvrir et oublier le temps de cuire les langoustines.

Cuisson des langoustines et service :

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, y jeter les queues de langoustines et les faire sauter très rapidement et à feu très vif. Saler, poivrer.

Placer le risotto au centre de l'assiette. Déposer les langoustines sur le risotto. Réchauffer le cas échéant la sauce, lui donner un bon coup de mixette, puis la verser bien mousseuse dans les assiettes.

Décorer de quelques pluches de coriandre. Mais ciboulette, cerfeuil ou aneth conviendraient (en très très faible quantité pour l'aneth).

