

RISOTTINO AI FRUTTI DI MARE

@chefzanoni_simone

« Avec les linguine alle vongole, le risottino ai frutti di mare représentent les deux primi piatti que nous goûtons à chaque été et dont nous ressentons toujours le besoin (dès qu'il fait beau) d'apprécier ce goût riche et délicat à la fois, capable de nous en dire beaucoup sur la mer et sa beauté... »

Plat pour 2 personnes

Ingrédients

- 160 à 200 g de riz pour risotto (carnaroli, arborio...)
- 1 verre de vin blanc sec pour le risotto et une rasade de vin blanc pour la cuisson des moules
- 1 l de bouillon « maison » bien aromatisé (eau, queues et carcasses des crevettes, thym, ail et eau de cuisson des moules)
- 500 g de moules cuites
- 200 g d'un mélange de noix de St Jacques et de crevettes décortiquées – les queues et carcasses pour le bouillon (ou d'autres fruits de mer selon votre goût)
- 40 g de beurre doux
- 1 citron jaune bio ou non traité
- Du basilic citron (à défaut du basilic classique)
- Du persil plat
- De l'huile d'olive
- Du poivre citronné (à défaut un autre poivre)

Les erreurs les plus communes à éviter :

- Il ne faut JAMAIS rincer le riz.
- Il ne faut pas sous-estimer l'importance d'un bon bouillon bien aromatisé et fait maison.
- Pour éviter l'ajout de matière grasse inutile et éviter un risotto pâteux, enlever la casserole du feu un peu avant et le laisser reposer.

Afin de se concentrer sur la cuisson du risotto il est préférable de faire une mise en place préalable :

Préparation

- 1 – Préparer les noix de St Jacques, décortiquer les crevettes et réserver le tout sur du papier absorbant.
- 2 – Préparer le bouillon en mettant à chauffer de l'eau avec les queues et carcasses de crevettes, de l'ail et du thym.
- 3 – Émincer du persil plat et du basilic. Réserver quelques feuilles pour le dressage.
- 4 – Mettre à chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, quand elle fume y jeter les moules, une poignée de persil plat et d'ail, ajouter une rasade de vin blanc et couvrir immédiatement.
- 5 – Lorsque les moules sont cuites (elles sont ouvertes), les retirer du feu et récupérer l'eau de cuisson. Ajouter cette eau de cuisson au bouillon et ajouter de l'eau (il faut obtenir 1 litre de bouillon environ).
- 6 – Décortiquer les moules et les réserver.
- 7 – Lancer le risotto en faisant « toaster » le riz dans de l'huile d'olive avec un peu de sel et un peu de poivre citronné, pendant environ 2 ou 3 minutes (vérifier au doigt, il doit être assez chaud).



8 – Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer. Le risotto va cuire pendant environ 13 minutes.

9 – Ajouter ensuite une partie du bouillon, continuer la cuisson en pensant à surveiller constamment.

10 – Ajouter de l'huile d'olive, du poivre citronné et du sel au mélange de noix de St Jacques et de crevettes décortiquées.

Saisir le mélange dans une poêle à feu vif pendant 30 secondes puis réserver.

Récupérer les sucs de cuisson en ajoutant un peu d'eau et en grattant le fond de la casserole, ajouter le tout au risotto.

11 – Reprendre la cuisson du risotto. Il faut que le cœur des grains de riz soient encore un peu blanc.

Mot du Chef : « Oh Mamma Mia comment on peut mettre de la crème fraîche dans un risotto !? ».

Une fois le risotto cuit, le retirer du feu et le laisser reposer afin de faire baisser la température.

12 – Ajouter ensuite le mélange de noix de St Jacques et de crevettes préalablement préparé. En réserver quelques une pour le dressage.

Ajouter les moules, du persil et du basilic émincé, des zestes de citron puis mélanger.

13 – Ajouter ensuite quelques noisettes de beurre et de l'huile d'olive et mélanger encore.

14 – Ajuster la consistance en ajoutant de l'huile d'olive et du bouillon et monter « à la vague ».

Vérifier et corriger l'assaisonnement, ajouter selon votre goût de l'huile d'olive.

Mot du Chef : « Le risotto aux fruits de mer se monte à l'huile d'olive, s'il vous plaît ne mettez pas de fromage dans les fruits de mer ! »

15 – Ajouter un peu de sel.

Ajouter un peu de jus de citron.

... encore un peu d'huile d'olive. :-) Monter énergiquement « à la vague ». Réchauffer 15 secondes si besoin.

16 – Dresser le risotto sur de belles assiettes.

Ajouter les quelques noix de St Jacques et crevettes réservées. Zester un peu de citron.

... ajouter encore un filet d'huile d'olive :-)

Astuce : servir le risotto dans des assiettes chaudes.

