

RISOTTO VONGOLE

Pour 2 personnes



INGRÉDIENTS

- 220 G** de [riz Carnaroli](#)
- 500 G** de moules
- 1 KG** de palourdes (vongole)
- 4** verres de Champagne
- 1** calamar
- 1** bouquet de persil plat
- 1** tête d'ail
- 1** piment frais
- 1** citron non traité
- Huile d'olive
- Sel et poivre

RÉALISATION

- 1.** Jeter dans une poêle bien chaude, à feu fort, un filet d'huile d'olive, deux gousses d'ail coupées en deux, une poignée de persil ciselé et les palourdes. Mouiller d'un verre de Champagne et couvrir la poêle pendant une à deux minutes, pour que les palourdes s'ouvrent. Égoutter les palourdes dans une passoire et récupérer leur jus. Réserver.
- 2.** Répéter l'opération pour les moules.
- 3.** Mélanger le jus des moules au jus de palourdes et le filtrer pour retirer les éventuels dépôts de sable. Réserver le jus.
- 4.** Décortiquer les moules et les palourdes et les séparer dans deux bols distincts. Sortir les plus grosses moules de leur bol et les ajouter au bol contenant les palourdes. Hacher finement au couteau le reste des moules. Réserver.
- 5.** Dans une casserole ou une poêle profonde, torrifier le riz avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'il est bien chaud, mouiller d'un verre de Champagne et laisser cuire jusqu'à ce que le Champagne se soit complètement évaporé.
- 6.** Ajouter deux ou trois louches de jus de palourdes et cuire le riz pendant 14 minutes, en remuant régulièrement et en ajoutant du bouillon si nécessaire.
- 7.** Dans l'attente, préparer le calamar. Couper le calamar en deux dans la longueur. Faire des incisions en damier dans la chair du calamar en prenant soin de ne pas couper la peau. Couper la tête de calamar en deux. Saler et poivrer.
- 8.** Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu fort. Lorsque l'huile est bien chaude, saisir le calamar quelques instants côté chair. Il va s'enrouler sur lui-même en cuisant. Sortir le calamar de la poêle et réserver. Déglacer la poêle de cuisson du calamar avec verre de Champagne et ajouter le jus ainsi obtenu au risotto.
- 9.** Arrêter la cuisson du risotto. Ajouter une poignée de persil ciselé, les moules et palourdes, deux cuillerées de moules hachées, quelques rondelles de piment frais, un peu de zeste de citron et de l'huile d'olive, puis monter le risotto "à la vague" (ou en le mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse)
- 10.** Dresser le risotto dans une assiette de service bien chaude et le parsemer de morceaux de calamar de petites feuilles de persil et d'un filet d'huile d'olive.