



RISOTTO CREMEUX FACON PAËLLA

Recette de notre Chef Gilbert Benhouda du restaurant
« Saprستي » à Rueil Malmaison



Pour 2 personnes :

- 150g de Riz Arborio
- 1 Litre de Bouillon de Volaille ou de Légume
- 100g de parmesan en poudre
- 100g de Beurre doux
- 1 petit Oignon blanc
- 5cl de Vin blanc
- 100g d'Huile d'Olive
- 1 pointe de couteau de Safran
- 150g de mélange de fruits de mer (Moules, crevettes, coques, palourdes...)
- 2 pincées de Fleur de Sel
- 2 pincées de Piment d'Espelette
- 2 branches de persil plat
- 1 gousse d'Ail
- 6 pièces de Tomates Cerises

RISOTTO CREMEUX FACON PAËLLA

Le déroulement :

Ciseler l'oignon finement et le suer à l'huile d'olive à feu doux, lorsqu'il devient translucide ajouter le riz Arborio et le safran et cuisez-les à feu doux pour faire nacrer le riz.

Ajouter ensuite le vin blanc pour déglacer la préparation jusqu'à ce qu'il s'évapore et ajouter louches après louches le bouillon de volaille ou de légume. Le but est de cuire le risotto à court mouillement et d'ajouter une louche de bouillon à chaque fois qu'il s'évapore et ce pendant 10 minutes à partir de la première louche de bouillon.

Lorsque le risotto est cuit Al Dente, ajoutez-y hors du feu le persil ciselé, 50g de beurre et le parmesan en poudre.

Éplucher et hacher finement la gousse d'ail puis la faire blondir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, y ajouter un trait de vin blanc et monter la préparation au fouet avec les 50g de beurre restant puis y ajouter les fruits de mer sans les faire bouillir pour éviter qu'ils deviennent élastiques.

Placer les tomates cerises sur une petite plaque et ajoutez-y un trait d'huile d'olive, une pincée de sel et de piment d'Espelette puis déposez les dans un four préchauffé à 220°C pendant 5 minutes puis réservez-les.

Le dressage :

Ajouter les fruits de mer et leur sauce dans le risotto en réservant les crevettes puis dresser le risotto bien crémeux dans une assiette creuse, y ajouter dessus délicatement les crevettes, les tomates cerises confites, des pluches de persil et une pincée de piment d'Espelette.

L'astuce du Chef :

S'il vous reste du risotto, n'hésitez pas à le déposer dans un petit plat ou un emporte-pièce et bien le tasser puis lorsqu'il est bien froid, poêlez-le à l'huile d'olive sur chaque face et dégustez-le. Il devient un Risotto Al Salto

EXCELLENTE DEGUSTATION !!!