





RECETTE AVEC



*Risotto
aux fruits de mer*



Préparation : 20 min
6 personnes
Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 350 g de riz rond
- 300 g de petites moules
- 200 g de palourdes
- 200 g de coques
- 100 g de petites crevettes
- 100 g de calmars en rondelles
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1,5 dl de vin blanc sec
- 75 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé
- 2 cuillère(s) à soupe de persil plat ciselé
- 4 pincées de noix muscade
- 2 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



Pelez l'oignon et émincez-le finement. Pelez la gousse d'ail. Rincez les moules, les palourdes et les coques. Décortiquez les crevettes, réservez.

Mettez les coquillages dans une cocotte, couvrez et posez sur feu doux. Otez la cocotte du feu dès que les coquilles sont ouvertes, et versez dans une passoire au-dessus d'une terrine pour récupérer le jus. Retirez les fruits de mer de leurs coquilles et réservez-les.

Laissez l'eau des coquillages se décanter puis versez-la dans une grande casserole. Complétez avec suffisamment d'eau pour obtenir 1,5 litre de bouillon. Faites chauffer sur feu doux.

Mettez l'huile et 30 g de beurre à chauffer sur feu moyen dans une sauteuse antiadhésive. Faites dorer les calmars et réservez-les. Faites revenir l'oignon, puis versez le riz en pluie et laissez cuire 3 mn en tournant. Ajoutez l'ail en le passant au presse-ail et mélangez. Mouillez de 1 dl de vin blanc. Dès qu'il a été absorbé, versez le bouillon dans la sauteuse en cinq ou six fois, sans cesser de remuer. Au bout de 20 mn environ, retirer du feu.

Ajoutez le persil et la noix muscade, salez et poivrez.

Ajoutez le reste de vin et de beurre, saupoudrez de parmesan.

Mélangez et ajoutez les fruits de mer, les calmars et les crevettes.

Mélanger 2 mn et servez dans la sauteuse.