

Risotto d'encornets

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 30 à 35 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|-------------------------------|---|
| ✓ 300 g de crevettes roses | ✓ 4 cuil à soupe d'huile d'olive |
| ✓ 300 g d'anneaux d'encornets | ✓ 1 oignon |
| ✓ 1 bouillon de légumes | ✓ 2 gousses d'ail |
| ✓ 2 bouillons de volaille | ✓ 240 g de riz à risotto |
| ✓ 1 verre de vin blanc | ✓ 2 tomates pelées et épépinées hachées |
| ✓ 1 capsule de safran | ✓ 40 g de parmesan |
| | ✓ 2 cuil à soupe de crème fraîche |

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites bouillir 75 cl d'eau avec le bouillon de légumes et volailles, quand cela bout ajoutez-y les encornets et faites-les cuire 3 min après retour ébullition.
Egouttez-les et réservez-les.

Conservez 40 cl de bouillon.

Dans une sauteuse, faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile d'olive, faites-y revenir les crevettes décortiquées et coupées en petits dés pendant 2 min, puis ajoutez les encornets, et faites revenir le tout 2 min, ajoutez-y l'oignon et l'ail.

Faites revenir feu doux 2 min sans coloration.

Réservez sur une assiette.

Dans la même casserole, ajoutez 1 cuil à soupe d'huile d'olive, ajoutez-y le riz, mélangez jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

Versez le vin blanc, faire réduire à feu doux.

Quand le vin est évaporé, ajoutez le safran, faire revenir 1 min, puis ajoutez les dés de tomates.

Mouillez régulièrement avec le bouillon de légumes et de volaille jusqu'à ce que le riz soit cuit, environ 20 minutes.

Quand le riz est cuit, remettre les crevettes et calamars, ajoutez 40 g de parmesan et 2 cuil à soupe de crème fraîche, bien mélanger le tout et laissez chauffer 2 min à 3 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!