



Dimanche 2 Décembre 2012
Par le chef COSTA, Chef du Restaurant Toit du Lac

RISOTTO SAFRAN ET FRUITS DE MER

Pour 4 personnes :

50g de beurre	4 cuillères à soupe de parmesan râpé
1 oignon haché finement	2 gousses d'ail émincées
300g de riz carnarolli ou arborio	¼ de cuillères à café de piment séché
300 ml de vin blanc sec	2 cuillères à soupe de persil haché
1 litre de bouillon de veau	1 kg de fruits de mer
1 demi-cuillère à café de safran	(palourdes, moules, coques)

Faites fondre la moitié du beurre à feu doux dans une grande cocotte. Faites revenir l'oignon 10 minutes. Versez le riz et remuez pendant une minute. Ajoutez le vin et faire cuire, sans cesser de remuer, jusqu'à absorption complète du liquide.

Versez deux louches de bouillon frémissant dans la cocotte, puis ajoutez le safran. Faites mijoter à feu doux en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à l'absorption complète du liquide. Continuez la cuisson tout en ajoutant progressivement le bouillon et sans cesser de remuer, pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et presque fondant.

Hors du feu, ajouter le parmesan et le reste du beurre. Remuez énergiquement pendant quinze secondes. Couvrez et laissez reposer 1 minute. Servez bien chaud, avec du parmesan dans une coupelle.

Faites chauffer l'huile d'olive à feu doux dans une grande poêle. Faites revenir l'ail et le piment pendant quelques minutes. Versez le vin, faites bouillir une minute puis ajouter les coquillages. Faites cuire 5 à 6 minutes en remuant, jusqu'à ce que les coquillages soient ouverts. Ajoutez le persil et servir très chaud en coupelle.