



Risotto aux moules et safran

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: compliqué

Ingrédients pour 4 personnes:

450g de chairs de moules

320g de riz à risotto

10cl de vin blanc sec

2 échalotes

60g de parmesan râpé frais

50cl de fumet de poisson

5 pistils de safran

20g de beurre

2 cuillères à soupe de crème épaisse

Sel, poivre

Préparation :

1. Faire bouillir le fumet de poisson et réserver au chaud pour mouiller le risotto.
2. Faire revenir les échalotes finement hachées avec du beurre dans une casserole. Ajouter le riz et le safran, laisser revenir à feu doux, remuer régulièrement pendant 2 minutes.
3. Rajouter le vin blanc et laisser évaporer sur feu vif.
4. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, mouiller avec le fumet de poisson, et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit (15 à 20) min.
5. Mettre les moules dans une poêle et les faire cuire 5 à 6 minutes.
6. Ajouter au risotto le beurre frais, les moules avec leurs jus et le parmesan râpé. Bien remuer et ajouter la crème épaisse.
7. Laisser reposer pendant 2 minutes, avant de servir.
8. Dresser le risotto dans des assiettes creuses chaudes. Terminer par quelques copeaux de parmesan et des feuilles de cerfeuil, puis servir.

