



Risotto aux herbes et aux fruits de mer

Temps de préparation: 45 minutes

Niveau: moyen

Ingrédients pour 4 personnes:

450g de cocktail de fruits de mer

400g de riz à risotto

2 bottes d'herbes fraîches hachées

10cl de vin blanc sec

2 échalotes

60g de parmesan râpé frais

50cl de fumet de poisson

2 cuillères à soupes de crème épaisse
ou liquide

Sel, poivre



Préparation :

1. Faire bouillir le fumet de poisson et le réserver au chaud.
2. Faire suer les échalotes finement hachées dans de l'huile d'olive à feu doux, puis y ajouter le riz en remuant régulièrement pendant 2 minutes.
3. Déglacer avec le vin blanc et laisser évaporer sur feu vif.
4. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, ajouter une louche de fumet de poisson. Une fois absorbé, ajouter une nouvelle louche, et ainsi de suite pendant environ 15 minutes, jusqu'à épuisement du fumet de poisson.
5. Hors du feu, ajouter le parmesan râpé. Bien remuer puis ajouter la crème fraîche épaisse et les herbes.
6. Décongeler les fruits de mer sous l'eau courante, les égoutter puis les poêler pendant environ 5 minutes dans de l'huile d'olive.
7. Mélanger les fruits de mer au risotto et laisser reposer pendant 2 minutes avant de servir.
8. Dresser le risotto dans des assiettes creuses et terminer par quelques copeaux de parmesan.