

Risotto aux encornets



Enfin le week-end ! Alors déjà bon week-end à tout le monde ! J'espère qu'il sera gourmand et que vous allez bien en profiter ! Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de risotto, toujours aussi bon et gourmand. Agrémenter d'un des poissons que je préfère: l'encornet ! Il est vraiment très très bon, dans la recette original il faut mettre de l'encre de seiche pour qu'il devienne noir le risotto mais j'en ai pas mis faute de temps mais après c'est à vous de voir !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour le risotto:

450g de riz spécial pour risotto

1 oignon

1L de bouillon de légumes

10cl de vin blanc sec

2c. à soupe d'huile d'olive

30g de crème fraîche

20g de gruyère râpé

1c. à café rase de sel

1c. à café rase d'épices "mélange orientale" (Facultatif, mais ce n'est pas une mauvaise idée pour donner du gout)

Pour la garniture du risotto:

600g d'encornet (surgelé, donc sans tête, vidé,...)

10cl de vin blanc sec

4c. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

1/2c. à café d'ail séché

Préparation:

Préparez les encornets:

Découpez la moitié des encornets en anneaux.

Dans une poêle, faites chauffer 2c. à soupe d'huile d'olive, faites-y dorer les anneaux de calamars avec l'ail à feu vif. Versez 10cl de vin blanc, laissez évaporer. Salez et poivrez. Réservez.

Préparez le risotto:

Dans une casserole, faites cuire à feu doux l'oignon haché menu dans 2c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez ensuite le riz et mélangez-le à feu vif pendant 2min. Salez.

Mouillez avec le reste de vin blanc, laissez évaporer, puis versez une louche de bouillon de légumes. Mélanger bien et incorporez les anneaux de calamars.

Poursuivez la cuisson à feu moyen en remuant et en ajoutant du bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé.

Après 10min de cuisson, ajoutez les épices diluées dans un peu de bouillon.

Dans une poêle, faites chauffer 2c. à soupe d'huile d'olive, faites dorer rapidement à feu vif les encornets entiers. Salez et poivrez.

Quand le risotto est cuit, compter 16min environ, ajoutez, hors du feu, la crème fraîche et gruyère râpé, mélangez. Laissez reposer 2min couvert.

Servez le risotto avec les encornets poêlés dessus.