

Risotto gambas et calamars, au safran

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 gr de riz Arborio
½ litre de fond blanc de volaille
75 gr d'oignons ciselés
75 gr de graisse d'oie ou d'huile d'olive
12 gambas
12 calamars
2 gousses d'ail
25 gr de parmesan
50gr de crème épaisse
1 dcl de vin blanc
50 gr de crème épaisse

Préparation :

Nettoyer les calamars, les blanchir départ eau froide (eau, sel, thym, poivre) .Egoutter après ébullition .Réserver a froid
Décortiquer les gambas , les faire mariner dans un mélange huile d'olives , thym , citron vert et piment d'Espelette .Ciseler l'oignon .Etuver dans la graisse d'oie avec 1 pincée de sel et 2 gousses d'ail fendues .

Ajouter le riz et nacrer durant 2 à 3 minutes. Ajouter le vin blanc et remuer jusqu'à absorption complète .Ajouter lentement le fond de volaille chaud, n'en rajouter que lorsque la dose précédente sera absorbée. Remuer sans cesse.

Lorsque le riz sera cuit (env 18 mns), retirer les gousses d'ail .Ajouter la crème fraîche épaisse et le parmesan, filmer au contact afin de maintenir au chaud. Poêler vivement les calamars à la graisse d'oie ou à l'huile d'olive. Les disposer harmonieusement autour du risotto crémeux dans une assiette légèrement creuse. On peut agrémenter ce plat avec un cordon de sauce safran.