Mmmmh!

Risotto à l’encre de seiche, coulis de persil et poulpe grillé

Ingrédients

500 g de riz carnaroli
4 « bras » de poulpe (+/- 200 gr)
2 échalotes
16 g d'encre de seiche
20 cl huile d'olive de Sicile
2 dl de vin blanc
4 l de fumet de poisson ou de crustacés
1 botte de persil
100 g de parmesan râpé
2 Cubes ou càc de Bouillon de légumes

Personnes: 10

Temps de cuisson: 20

Temps de préparation: 15

Matériel spécifique

Wok ou sauteuse
Blender

Instructions

Pour le coulis de persil :

Effeuiller le persil, le laver soigneusement et le blanchir 2 minutes, rafraichir et essorer.

Mixer le persil avec 2 cubes bouillon, 10 cl eau de cuisson, 10 cl huile d'olive.

Pour le risotto :

Chauffer le fumet de poisson.

Emincer l’échalote, faire revenir dans un fond d’huile d’olive.

Ajouter le riz, bien mélanger, faire rissoler, chaque grain de riz doit absorber un peu d’huile d’olive et devenir légèrement translucide.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Déglacer au vin blanc et commencer la cuisson en ajoutant le bouillon louche à louche.

A mi-cuisson (environ 9 minutes) ajouter l'encre de seiche, bien mélanger.

Pendant ce temps, faire rapidement griller les « bras » de poulpe et les émincer finement. Réserver au chaud.

Terminer la cuisson du risotto, lier avec huile d'olive et parmesan râpé.

Dresser à l'assiette avec les lamelles de poulpe et le jus de persil.