



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

Ingrédients

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

Personnes: 10

Temps de cuisson: 20

Temps de préparation: 15

Matériel spécifique

Wok ou sauteuse
Blender

Instructions

Pour le coulis de persil :

Effeuillez 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 #LESSECRETSUCHEF

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.

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

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

www.lessecretsduchef.be