



RISOTTO AU HOMARD ET AU SAFRAN



RECETTE PAR CHARLOTTE LANGLEY

CHEFFE, DIRECTRICE CULINAIRE
ET CO-FONDATRICE DE LA MARQUE
THE SCOUT CANNING SEAFOOD

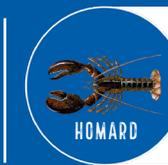


TEMPS DE
PRÉPARATION
45 MINS



POUR
6

QUELQUE CHOSE À FÊTER ? PRÉPAREZ CE RISOTTO DÉLICIEUX ET NOURRISSANT, À BASE DE HOMARD DURABLE. PAR LA CHEFFE CANADIENNE CHARLOTTE LANGLEY.



LE HOMARD EST UN GRAND
CRUSTACÉ DU MÊME GROUPE
QUE LES CREVETTES ET LES
ÉCREVISSES.

INGRÉDIENTS

- 2l de bouillon de poisson ou de homard
- 200g de riz Arborio (riz à risotto)
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 oignon (jaune/brun), coupé en dés
- 25g céleri coupé en dés
- 1 cuillère à soupe d'ail écrasé
- 75g de poivrons rouges et jaunes, coupés en dés
- 75g de courgettes coupées en tagliatelles
- 45g de fenouil en dés (gardez les sommités pour la garniture)
- 250ml de vin blanc sec
- 6 brins de safran
- 3 cuillères à soupe de paprika doux fumé
- 110g concentré de tomates
- 175g de chair de homard cuite certifiée MSC par personne
- Sel et poivre
- Le zeste et le jus d'un citron
- Fromage Parmigiano Reggiano fraîchement râpé à déguster (facultatif)

et n'oubliez pas de
chercher le label bleu



PRÉPARATION

1. Faites mijoter le bouillon de poisson dans une casserole de taille moyenne.
2. Faites tremper les brins de safran dans le vin blanc pour les faire infuser pendant au moins 10 minutes.
3. Préchauffez une marmite à parois hautes de taille moyenne et ajoutez l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon, l'ail, le céleri et le fenouil. Faites-les suer jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 5 à 10 minutes). Ajoutez ensuite le riz en l'enrobant bien.
4. Faites cuire le riz jusqu'à ce qu'il commence à éclater, soit environ 5 minutes. Ajoutez le paprika fumé et enrobez les grains. Ajoutez le vin safrané et laissez mijoter en remuant constamment jusqu'à ce qu'il s'évapore.
5. Ajoutez quelques louches de bouillon et réduisez légèrement le feu. Les bonnes choses prennent du temps, et le risotto en fait partie. Continuez à faire mijoter, remuez jusqu'à ce que le risotto soit presque sec. Continuez à ajouter des louches de bouillon chaud et remuez jusqu'à ce que le risotto soit presque tendre (environ 30-45 minutes).
6. Goûtez et ajustez l'assaisonnement à votre goût. Ajoutez des courgettes, des dés de poivrons et de la chair de homard sauvage.
7. Servez dans des bols peu profonds et garnissez de sommités de fenouil, de zestes et de jus de citron et de parmesan.