



Risotto de Gambas



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

200 g de riz "spécial risotto"

2 oignons

400 g de gambas

1 tomate émondée et concassée

1 cc de purée de tomates

quelques cives

5 cl de cognac

5 cl de vin blanc sec

30 g de beurre

huile d'olive, thym, laurier sel & poivre du moulin

1ère étape

Décortiquer les gambas, réserver au frais. Avec les carcasses de crevettes faire un petit bouillon qui servira à mouiller le riz. Dans un sautoir, suer 1 oignon ciselé à l'huile d'olive, ajouter les carcasses de crevettes, flamber au cognac puis le vin blanc sec, mouiller à l'eau, ajouter: la purée de tomate, thym, laurier, sel & poivre. cuire à petite ébullition pendant 20 mn, passer au chinois, réserver.

Laver les moules et les coques. Les ouvrir dans une casserole à couvert avec un peu de bouillon des crevettes et les tiges de cive ciselées. Les décortiquer, ajouter le jus de cuisson au bouillon réserver.

Dans un sautoir, saisir à l'huile d'olive les gambas, ajouter la tomate mondée et concassée, retirer, réserver.

2ème étape

Dans un sautoir (c'est toujours le même !), suer à l'huile d'olive un oignon ciselé... ajouter le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide... mouiller à hauteur avec le bouillon de crevettes, et cuire à couvert pendant 10 mn. Ajouter les cives... les moules et les coques... les gambas... cuire à couvert 8 mn, remuer en cours de cuisson. Ajouter quelques noisettes de beurre, mélanger délicatement et servir