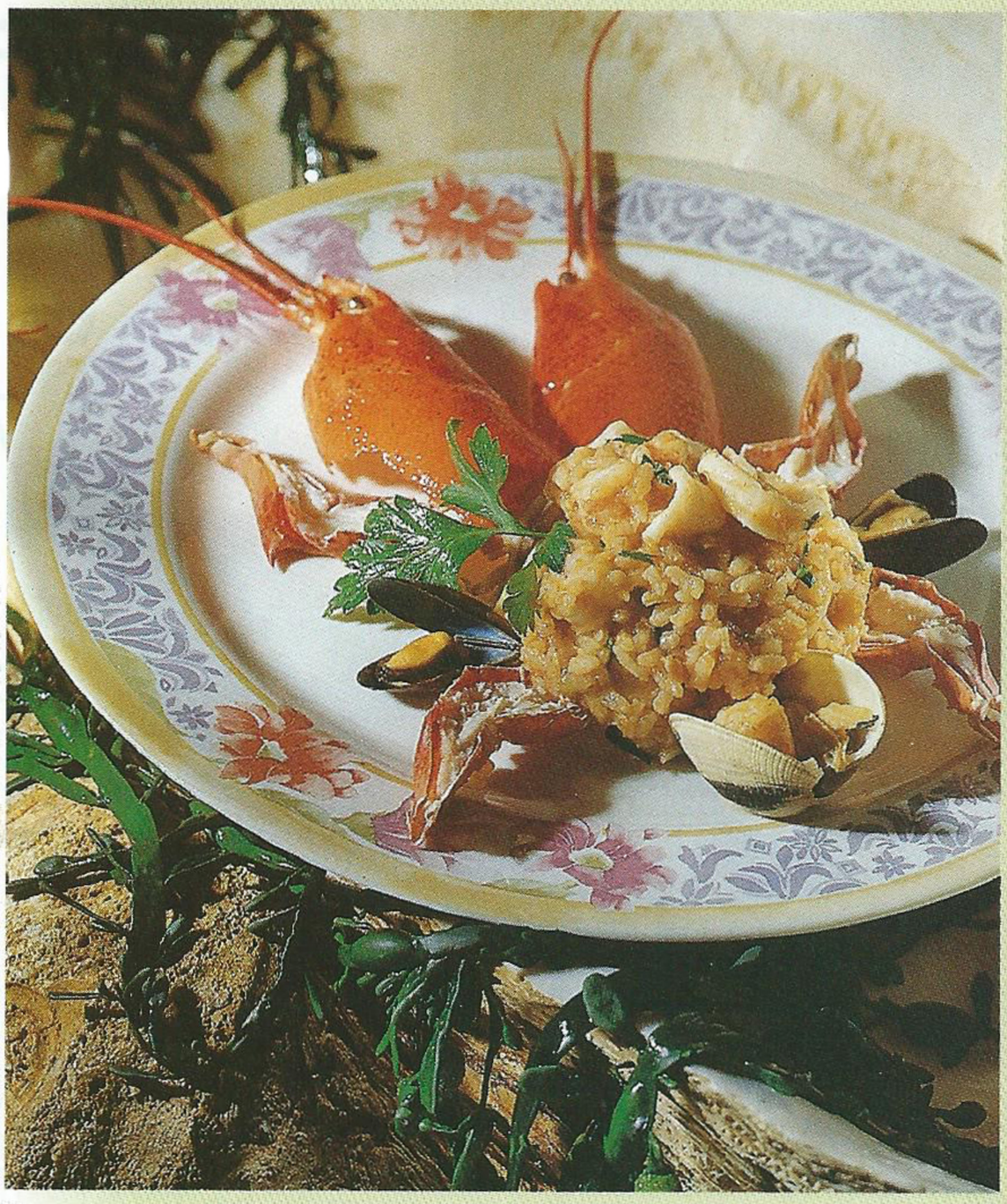

Risotto aux fruits de mer

Ingrédients

pour 4 personnes

350 g de riz pour risotto, 1/2 homard de 400 g, 200 g de poulpes, 8 calamars, 8 scampis, 8 gambas (n°4), 8 moules bouchot, 8 palourdes, 10 g de persil plat, 3 dl de bisque de homard, 3 dl de fumet de poisson, 100 g de beurre, sel, poivre.

Préparation

1. Cuisez le riz à 3/4.
2. Faites revenir dans l'huile très chaude les calamars coupés en lamelles, le homard en morceau, le poulpe, les scampis coupés en deux, les gambas, les moules et les palourdes.
3. Mouillez avec le fumet de poisson et la bisque, ensuite ajoutez le riz déjà cuit à 3/4. Mélangez délicatement avec une spatule en bois. Ajoutez le beurre pour rendre moelleux le tout.
4. Lorsque le riz a une bonne consistance, ajoutez le persil plat et assaisonnez de sel et de poivre.

Présentation

Dressez le risotto au milieu de l'assiette et déposez-y les moules et les palourdes.