



Risotto à l'encre de Seiche

Recette :

- Bouillon de Gambas : 1 litre
- Riz rond : 300g
- Échalotes : 2
- Huile d'olive : 4 cuillères à soupe
- Beurre : 15g + 1 noisette pour la fin
- Parmesan : 40g
- Encre de seiche : 2 cuillères à café

Progression :



① Désamidonner le riz

Verser le riz dans une casserole, et le couvrir avec deux fois son volume d'eau froide, mettre à chauffer l'ensemble et dès les premiers bouillons, débarrasser le riz dans une passoire et le rincer abondamment à l'eau froide. Cette opération a pour effet d'enlever l'amidon présent dans le riz, afin d'éviter le goût de farine dans le risotto. Effectuer cette opération à l'avance.



② Faire suer les échalottes

Éplucher les échalotes, et les tailler finement (ciseler), les faire suer dans une poêle avec l'huile et le beurre sur feu doux.



③ Rendre translucide le riz

Mettre la source de chaleur sur moyen et ajouter le riz. Le remuer sans arrêt pour qu'il soit bien enduit de matière grasse et continuer à le cuire, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.



④ Ajouter le bouillon

Ajouter ensuite 1/5 de votre bouillon, et remuer sans cesse, jusqu'à l'absorption de celui-ci mais pas complètement, votre riz doit toujours rester "crémeux". Continuer cette opération.



⑤ Et zou, l'encre et le parmesan

Avant le dernier ajout de bouillon, diluer l'encre de seiche dans celui-ci et bien remuer pour l'intégrer parfaitement. Ajouter le bouillon ainsi que le parmesan, en copeaux ou en poudre, remuer toujours sans cesse. La durée de cuisson totale du risotto est de 20 à 25 minutes, sans cesser de remuer et sur feu moyen.



⑥ Servir de suite

Ajouter une petite noix de beurre assaisonner à votre convenance et servir de suite. Toujours garder à l'esprit que votre risotto doit rester crémeux, voir coulant, ou gluant pour les moins poétiques, penser que même après cuisson votre riz continu à absorber le bouillon.