Risotto aux coquillages



Ingrédients

4

- 2 tasses de riz pour risotto
- 100 g d'échalotes fraîchement hachée
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 4 g d'ail fraîchement haché
- poivre et sel
- 1 dl de fumet de poisson
- 100 g de beurre
- 1 dl de vin blanc
- 1 kg de moules
- 1 kg coques
- 150 g de tubes de calamars
- 8 coquilles
- 10 g de persil plat haché

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Méthode de préparation

Nettoyer les coques et les moules. Enlever la coquille des coquillages, les nettoyer, les rincer et les sécher. Couper les calamars et les coquilles en morceaux. Rincer le riz dans un tamis jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Faire revenir l'échalote et l'ail et ajouter les coquillages, la moitié du poivre et les calamars. Faire revenir jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent puis retirer les coquillages de la casserole. Retirer la chair des coquillages. Ajouter le riz et faire cuire avec. Mouiller avec le vin et ajouter peu à peu le fumet de poisson pour que le riz puisse cuire lentement. Quand le riz est presque cuit, ajouter la garniture et faire cuire encore un peu en ajoutant éventuellement un peu de fumet. Retirer la casserole du feu. Incorporer doucement le beurre et le reste de piment rouge. Servir avec le persil plat haché.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000