

Risotto d'encornets au safran

Ingredients

- 800 g d'encornets frais
- 1 citron
- 2 oignons / 3 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc sec
- 50 cl de bouillon de volaille
- 25 cl de crème liquide
- 200 g de riz
- 20g de parmesan
- 1 dose de safran

Je passe en cuisine

1. Poêlez les encornets à l'huile d'olive et réservez-les sur une grille. Versez dans un récipient le jus du citron, 3 cuillères d'huile d'olive et l'ail écrasé. Ajoutez les encornets et le jus rendu, laissez mariner 1 heure.
2. Faites revenir les oignons hachés à la poêle, ajoutez le riz et faites suer 2 min en remuant. Ajoutez le vin blanc sec, portez à ébullition et laissez réduire à feu doux.
3. Quand le riz a tout absorbé, ajoutez peu à peu le bouillon de volaille, laissez évaporer le bouillon entre chaque louche. Mélangez le riz pendant toute l'étape, soit environ 20 minutes.
4. Incorporez la crème liquide, le parmesan râpé et le safran. Ajoutez les encornets égouttés, dressez sur un plat et c'est prêt.



DIFFICULTÉ

FACILE



PRÉPARATION

40 MIN



CUISSON

25 MIN



NB DE PERS.

3