

Risotto Royal

Pour 4 personnes

- 300 gr de riz arborio
- Huile d'olive
- 2 échalotes hachées
- 20 cl de vin blanc
- 1.5 l de bouillon (voir plus bas)
- Une noix de beurre doux
- Une c à s de persil plat haché
- 2 à 3 c à s de parmesan râpé
- Sel et poivre noir
- Une feuille de laurier frais



Pour le bouillon

- 1.5 l d'eau
- [Un sachet à infuser de bouillon Crustacés Ariaké](#)
- [Un sachet à infuser de bouillon Coquillages Ariaké](#)
- Un cube de bouillon de légumes bio sans sel
- Un trait de jus de citron jaune
- 2 feuilles laurier
- Quelques brins de thym frais
- Une pointe de couteau de paprika fumé
- Une pointe de couteau de piment d'Espelette
- Safran
- Un morceau de zeste de citron jaune
- Les coraux des noix de Saint Jacques, hachés grossièrement et mis à infuser dans le bouillon dans un sachet à thé
- Sel et poivre noir

En accompagnement

- 3 noix de Saint Jacques par personne
- Une gambas crue par personne
- 2 morceaux de joues de lotte par personne

Au moment de servir

- Une pincée d'Espelette
- Une c à s de persil plat haché

Nettoyez les fruits de mer. Ôter le frein et les coraux des Saint Jacques. Hachez les coraux et mettez les dans un sachet à thé. Vous le mettrez à infuser dans le bouillon pour le risotto.

Pelez les joues de lotte si nécessaire et réservez le tout au réfrigérateur.

Préparez le bouillon en versant 1.5 l d'eau dans un fait-tout. Ajoutez les bouillons, le zeste, le jus de citron, le sachet avec les coraux, le laurier, les brins de thym frais et les épices. Salez et poivrez. Laissez infuser et gardez bien chaud pour la cuisson du risotto.

Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes hachées dans de l'huile d'olive quelques minutes, sans les faire colorer. Ajoutez le laurier, puis le riz et mélangez bien. Quand il devient translucide et nacré, déglacez avec le vin blanc. Baissez un peu le feu.

Ajoutez du bouillon peu à peu en remuant régulièrement à feu doux. En fin de cuisson (environ 17 minutes, quand le risotto aura absorbé presque tout le bouillon et que le mélange semble souple et crémeux), ajoutez une cuillère à soupe de persil plat et peu à peu le beurre froid en petits dés et enfin le parmesan.

Corrigez l'assaisonnement. Sortez du feu et couvrez.

En parallèle, snackez les morceaux de joue de lotte, les noix de Saint Jacques et les gambas dans une poêle huilée et parsemée de fleur de sel.

Dressez le risotto dans les assiettes creuses, déposez la gambas, les morceaux de lotte et Saint Jacques. Parsemez de persil plat et piment d'Espelette. Un filet d'huile d'olive et dégustez !