

Risotto à l'encre de seiche

Les ingrédients pour 6 personnes :

400 g de riz Vialone Nano (de préférence)
6 seiches (ou calamars)
1 c à s d'encre de seiche
25 cl de vin blanc
1,5 l de fumet de poisson (ou de bouillon de légumes)
80 à 100 g d'échalotes hachées
2+2 c à s d'huile d'olive
30 g de beurre froid
30 g de parmesan (j'en ai mis plus)

Faire revenir doucement 1/3 des échalotes hachées avec 2 c à s d'huile d'olive. Ajouter les seiches coupées en lanières (ou entières si elles sont petites) et les faire dorer 3 mn à feu vif. Mouiller avec la moitié du vin, laisser évaporer et saler. Baisser le feu, couvrir et cuire 8 mn environ. Réserver les seiches au chaud. Je dois dire que je n'ai pas cuit aussi longtemps les calamars ne voulant qu'ils deviennent durs, j'ai compté juste quelques minutes y compris le passage avec le vin, j'ai donc mis moins de vin pour que l'évaporation soit plus rapide. Hors du feu ajouter l'encre de seiche dans la poêle avec le jus de cuisson. Réserver.

Dans une casserole faire revenir doucement le reste d'échalotes hachées dans 2 c à s d'huile d'olive. Verser le riz et mélanger pendant 2 mn à feu vif, jusqu'à ce qu'il devienne nacré. Mouiller avec le vin restant et laisser évaporer en remuant, saler et terminer la cuisson à feu doux, en ajoutant le bouillon bien chaud par louche au fur et à mesure qu'il est absorbé et en remuant très souvent. Au bout de 15 mn (ou 18 mn suivant le riz utilisé) vérifier la cuisson, le risotto doit rester fluide et ses grains presque fermes. Ajouter un peu de bouillon si nécessaire.

Hors du feu ajouter la sauce noire de seiches chaude, le beurre froid en morceaux et le parmesan râpé. Bien remuer, couvrir et laisser reposer 2 mn. En Italie cette partie se dit "mantecare". C'est cette opération qui rend le risotto crémeux.

Servir dans des assiettes chaudes et décorer avec les seiches ou les calamars.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>