



Risotto et cocktail de fruits de mer



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 échalotes (finement émincées)
200 grammes de riz pour risotto
350 ml de fumet de poisson
300 grammes de fruits de mêt (cocktail, dégelé)
3 cuillères à soupe de persil (finement haché)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les échalotes finement émincées.
- 2.** Versez le riz et mélangez jusqu'à ce que les grains soient brillants et translucides.
- 3.** Ajoutez une partie du bouillon. Faites bouillir tout en remuant.
- 4.** Laissez le riz absorber le liquide. Versez ensuite progressivement le reste du bouillon. Après une vingtaine de minutes, le riz a absorbé tout le liquide et est cuit.
- 5.** Faites chauffer le reste de l'huile et mélangez les fruits de mer 3 minutes.
- 6.** Incorporez les fruits de mer et le persil dans le risotto. Assaisonnez de poivre et de sel.