

Risotto de homard au xérès



Risotto de homard au xérès

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

4 petits homards
300 g de riz spécial risotto (arborio)
10 cl de xérès
1 échalote
2 pistils de safran
25 cl de crème liquide
2 tablettes de bouillon de volaille
100 g de beurre
sel poivre

Préparation

Plongez les homards 15 min dans une grande marmite d'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Détachez les têtes, décortiquez les queues sans briser la carapace si vous voulez l'utiliser pour le service. Coupez les queues en rondelles épaisses et régulières. Réservez-les sous une feuille d'aluminium.

Concassez grossièrement les têtes des homards, faites chauffer la moitié du beurre dans une casserole, mettez les têtes concassées à revenir, puis versez la crème. Mélangez, et laissez mijoter 15 min sur feu doux. Éteignez le feu, couvrez et laissez infuser.

Préparez 40 cl de bouillon en diluant les tablettes dans de l'eau chaude, réservez. Epluchez et hachez les échalotes. Faites fondre le reste de beurre dans une cocotte. Mettez les échalotes à revenir doucement, puis versez le riz, ajoutez le safran. Remuez sur feu doux, jusqu'à ce que les grains soient transparents.

Versez le xérès et une louche de bouillon de volaille, laissez cuire en remuant jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide. Ajoutez à nouveau une louche de bouillon, mélangez et poursuivez la cuisson sur feu très doux en versant régulièrement du bouillon chaud dans la cocotte au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz. En même temps, filtrez la crème parfumée au homard. Salez et poivrez le risotto.

Goutez pour vérifier que le riz est cuit, c'est-à-dire gorgé de bouillon et tendre sous la dent. A ce moment, ajoutez la crème au homard, mélangez et éteignez le feu. Posez les rondelles de homard sur le riz, couvrez et laissez reposer 3 min. Garnissez les carapaces (ou des assiettes creuses) avec le risotto et les médaillons de homard et servez.

Le bon accord vin

un côtes-du-jura

Notes personnelles