

RISOTTO à l'encre de seiche et aux supions

Réalisation

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1 h

Difficulté : Moyen

Ingrédients 6 personnes

500 gr de riz à risotto

1 kg de supions

1 sachet d'encre de sèche.

2 oignons

1 gousse d'ail

1 c à café de piment d'Espelette

Huile d'olive

2 verres de vin blanc

1,5 litre de bouillon de poisson

40 gr de beurre froid

20 gr de parmesan



Préparation de la recette

Lavez et égouttez les supions. Epluchez et hachez les oignons. Epluchez et émincez la gousse d'ail.

Dans une cocotte versez l'huile d'olive, faites revenir l'ail et la moitié de l'oignon, ajoutez les supions faites les revenir quelques minutes et ajoutez 1 verre de vin blanc. Baissez le feu et laissez cuire 30 minutes.

Préparez le riz : Dans une casserole à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive, Faites revenir l'autre moitié de l'oignon, ajoutez le riz, mélangez, les grains doivent devenir translucide et nacré, versez 1 verre de vin blanc, laissez-le s'évaporer complètement. Mouillez avec le bouillon et laissez cuire 15 minutes à feu doux, versez l'encre de sèche mélangez, ajoutez le beurre froid coupé en morceaux, mélangez rapidement le riz saupoudrez de parmesan râpé.

Servez le riz à l'encre et les supions