

Risotto Emmental, fruits de mer et algue nori

pour 4 personnes

Pour les madeleines

- 200 g d'Emmental français en dés
- 300 g de riz arborio
- 40 cl de bouillon de légumes ou de crustacés
- 200 g de fruits de mer (mélange frais ou surgelé)
- 2 échalotes
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème liquide
- 3 cuil. à soupe d'huile d'arachide
- 1 feuille d'algue nori (algue à sushi - rayon asiatique des supermarchés)

Servir: Servir dans une assiette creuse ou un verre, pour plus d'originalité et découper 2 fines lamelles d'algue avec des ciseaux pour les disposer sur le risotto avant de servir.



■ Poêler à feu vif les fruits de mer puis les mettre de côté dans une assiette couverte pour garder la chaleur. Verser dans la poêle que vous venez d'utiliser, l'équivalent de 2 verres de bouillon de légumes (ou de crustacés). Faire bouillir puis, récupérer le bouillon.

■ Dans une casserole, faire revenir les 2 échalotes hachées dans l'huile, puis ajouter le riz. Laisser cuire 3 minutes en mélangeant activement.

■ Ajouter le bouillon, préparé au préalable, au fur et à mesure que le riz l'absorbe. Verser le vin blanc puis la crème afin d'obtenir un mélange légèrement crémeux.

■ Ajouter les fruits de mer et l'Emmental en dés.

Conseils

Temps de préparation : 45 minutes