

//



Brochettes de gambas, risotto crémeux

Pour 6 personnes

Préparation : 45 min.

Cuisson : 90 min. pour le jus réduit + 15 min. pour le risotto



INGREDIENTS

Ingrédients brochettes

30 gambas crues sauvages

Ingrédients risotto

180 g de riz type arborio

1 oignon

2 c. à soupe de vin blanc

1 c. à soupe de mascarpone

2 c. à soupe de crème fleurette

1 c. à café de parmesan râpé

Huile d'olive

Fond de volaille

Ingrédients jus de gambas

5 gousses d'ail

1 oignon

1 carotte

Thym et laurier

1 c. à soupe de concentré de tomates

5 cl de vin blanc

1 c. à café de beurre

Huile d'olive



PREPARATION

Décortiquer les gambas et conserver les têtes.

Peler et émincer la carotte, l'oignon et les cinq gousses d'ail et les mettre dans un peu d'huile d'olive avec une branche

de thym et du laurier.

Bien faire revenir. Piler au mortier les têtes de gambas et les ajouter aux légumes. Déglacer avec le vin blanc.

Ajouter le concentré de tomates. Mouiller avec 75 cl d'eau. Faire cuire à découvert pendant une bonne heure.

Quand le jus est assez réduit, le filtrer au chinois.

Au moment de servir, monter le jus avec un fouet et une bonne cuillère à café de beurre.

Préparer le risotto dans une casserole.

Faire blondir un oignon émincé très finement dans un peu d'huile d'olive, verser le riz et continuer à faire cuire.

Une fois le riz doré, déglacer avec le vin blanc. Faire gonfler le riz avec le fond de volaille en le versant petit à petit.

Le riz doit cuire très doucement.

Une fois la cuisson terminée, incorporer le mascarpone, la crème fleurette et le parmesan.

Goûter et rectifier si nécessaire en rajoutant un ou plusieurs des éléments précédents.

Pendant la cuisson du riz, enfiler cinq gambas par pique en bois.

Sur la plancha chaude, mettre à cuire les brochettes 3 minutes de chaque côté.

Vérifier la cuisson car tout dépend de la taille des gambas.

Assaisonner avec du piment d'Espelette, du sel et du poivre.

Dresser dans chaque assiette un rond de risotto, une brochette et décorer de 2 cuillères de jus de gambas réduit.

Recette de Forge Adour

//

//