

Risotto noir et rose



Pour 4 personnes (comme *primo piatto*, comme en Italie, suivi d'un plat de viande ou de poisson ; en plat principal à la française, convient plutôt à 2-3 personnes)

- 250 g de riz rond italien type Arborio (ou du riz rond japonais à sushis, ça marche très bien aussi)
- 24 crevettes moyennes, impérativement crues (rayon surgelés)
- 1,5 litre de bouillon de crustacés
- 4 g soit 1 cuillère à soupe environ d'encre de seiche (se vend en petits sachets chez le poissonnier)
- huile d'olive
- 10 cl de "panna" italienne (à défaut, prendre de la crème liquide)
- persil et coriandre ciselés
- 4 petites échalotes
- 2 gousses d'ail dégermées
- 1 citron jaune

1. Faire chauffer le bouillon de crustacés (il devra rester sur feu doux tout au long de la cuisson). Décortiquer les crevettes que vous aurez légèrement décongelées au préalable (on peut aussi les décortiquer d'avance et les réserver au réfrigérateur).
2. Emincer les échalotes et les gousses d'ail. Les faire revenir dans une large poêle, avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sans laisser colorer. Ajouter le riz.
3. Lorsque les grains de riz deviennent translucides, verser l'encre de seiche et une louche de bouillon. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Ajouter alors une autre louche de bouillon. Poursuivre ainsi jusqu'à ce que le riz soit presque cuit, mais encore un peu croquant sous la dent.
4. Ajouter alors les crevettes et un peu de bouillon si nécessaire, ainsi que le jus d'1/2 citron. Saler et poivrer légèrement (selon que le bouillon est au départ salé ou non, on adaptera la dose). Lorsque les crevettes sont cuites et le bouillon absorbé, ajouter la crème liquide. Le risotto doit être légèrement crémeux, les grains de riz fermes et brillants.
5. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Dresser le risotto dans des assiettes creuses, parsemer de persil et de coriandre ciselés, décorer de rondelles de citron.