

Risotto de Coques et Poireaux

Pour 4 personnes Préparation 20 minutes Cuisson 30 minutes



Ingrédients

- 2 kg de coques
- Le blanc d'un gros poireau
- 1 oignon jaune
- 20 cl de vin blanc
- 350 g de riz arborio
- 75 cl de fumet de poisson
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- Sel & Poivre

Préparation

1. Faites dégorger les coques dans de l'eau froide entre 30 min et 1 heure. Rincez-les et égouttez-les.
2. Épluchez l'oignon et émincez-le, ainsi que le blanc de poireau.
3. Dans une cocotte, faites-les revenir 3 minutes dans 3 c.à.s d'huile d'olive sans les colorer. Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce que les grains deviennent clair. Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Versez le fumet de poisson par petites louches à hauteur du riz au fur et à mesure de leur absorption (20 minutes environ).
4. Dans une sauteuse, laissez les coques s'ouvrir avec 1 c.à.s d'huile d'olive, à couvert durant 3 minutes environ. Ôtez leur coquille (laissez-en quelques-unes pour le dressage) et mélangez-les au risotto.

Servez dans des assiettes creuses et décorez de coques laissées dans leurs coquilles.