

*Pâtes*

Risotto d'orecchiette aux palourdes et chorizo



45 min **20 min** **25 min** **0** **621**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher et ciseler les échalotes.
- 2 Réserver les échalotes ciselées dans deux bols : deux-tiers pour le risotto, un tiers pour la cuisson des palourdes.
- 3 Ecraser les gousses d'ail avec le plat de la main. En réserver deux tiers dans les échalotes à risotto, un tiers dans celles pour les palourdes.
- 4 Dégrapper les tomates cerises et les couper en deux. Réserver.
- 5 Effiler les haricots. Pour aller plus vite, s'ils n'ont pas de fil, les équeuter au couteau. Réserver.
- 6 Inciser le chorizo sur toute sa longueur et enlever la peau.
- 7 Couper le chorizo en tranches dans la longueur et le détailler en petits dés. Réserver.

Étape 2

Cuisson des palourdes et du risotto

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les palourdes

500 g **Palourdes**
10 cl **Vin blanc**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le risotto

360 g **Orecchiette**
150 g **Haricots verts**
70 cl **Fond blanc de volaille**
10 cl **Vin blanc**
4 **Echalote(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Concentré de tomate**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
2 branche(s) **Thym**
1 g **Safran en filaments**

Ingrédients pour la finition

- 1 Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile d'olive.
- 2 Faire suer les échalotes et l'ail à palourde. Remuer à l'aide d'une spatule.
- 3 Ajouter le vin blanc, laisser réduire.
- 4 Mettre les palourdes dans la casserole. Mettre sur feu vif, mélanger les palourdes et couvrir.
- 5 Quand les palourdes sont bien ouvertes, les égoutter au dessus d'un saladier. Filtrer et conserver le jus de cuisson.
- 6 Couvrir le fond d'une grande casserole d'huile d'olive.
- 7 Faire suer les échalotes, l'ail et le thym. Baisser le feu et mélanger.
- 8 Ajouter le concentré de tomates et bien mélanger. Ajouter un peu d'huile.
- 9 Verser les pâtes dans la casserole et les mélanger pour les nacrer.
- 10 Déglacer au vin blanc, laisser s'évaporer.
- 11 Ajouter ensuite le jus de cuisson des palourdes et le safran.
- 12 Mouiller enfin à hauteur avec le fond blanc de volaille.
- 13 Couvrir et laisser cuire pendant 5 minutes.
- 14 Décortiquer les palourdes, en garder quelques unes entières pour décorer les assiettes.
- 15 A mi-cuisson des pâtes, ajouter les haricots verts et mélanger.
- 16 Mouiller à hauteur avec de l'eau, mélanger et couvrir pour finir la cuisson.

15 **Tomate(s) cerise**
60 g **Chorizo**
0.5 botte(s) **Basilic**
4 trait **Huile d'olive**

Étape 3

Finition

- 1 Au bout des 20 minutes, ajouter les tomates cerises et le basilic, mélanger.
- 2 Mouiller avec de l'eau si nécessaire, couper le feu, ajouter les palourdes et le chorizo, mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser le risotto dans des assiettes creuses, l'habiller d'une palourde dans sa coquille.
- 2 Décorer avec une feuille de basilic.
- 3 Arroser d'un filet d'huile d'olive, et servir.