

Fruits de mer

Encornets poêlés, riso au safran comme une paella



1h05 **40 min** **25 min** **0** **515**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les encornets

3 **Encornet(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
0.25 botte(s) **Persil plat**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour le riso

200 g **Pâte risoni**
50 g **Chorizo**
15 cl **Vin blanc**
40 cl **Eau**
40 g **Parmesan**
0.5 **Oignon(s)**
1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
5 unité(s) entière(s) **Safran en filaments**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les moules

Étape 1

Préparation des encornets

- 1 Tirer la tête pour l'extraire du corps. Puis couper au niveau de la tête, juste avant les yeux, pour ne garder que les tentacules. Retirer la petite boule à côté des tentacules.
- 2 Couper les tentacules en morceaux.
- 3 Au niveau du corps, retirer les petites ailettes sur les côtés. Enlever la fine peau avec les mains.
- 4 Ouvrir l'encornet en deux puis racler l'intérieur avec un couteau, pour retirer les fines peaux.
- 5 Retirer la fine peau sur les ailettes, racler celles-ci avec un couteau.
- 6 Nettoyer les encornets sous l'eau froide, bien les frotter. Les laisser s'égoutter.

Étape 2

Préparation des pâtes riso

- 1 Verser l'eau dans une casserole, ajouter un cube de bouillon de volaille. Mélanger et amener à ébullition.

- 2 Quand le bouillon est à ébullition, ajouter les filaments de safran.
- 3 Puis arrêter le feu, couvrir et laisser infuser le bouillon.
- 4 Eplucher les gousses d'ail. Les couper en deux pour retirer le germe.
- 5 Mettre l'ail dans une casserole, couvrir d'eau et amener à ébullition. Il faut blanchir trois fois l'ail pour lui retirer son goût amer.
- 6 Enlever la peau du chorizo.
- 7 Quand l'eau bout, égoutter l'ail, le rincer sous l'eau froide, le remettre dans la casserole, couvrir d'eau et refaire chauffer jusqu'à l'ébullition.
- 8 Tailler le chorizo en tranches, puis en petits cubes. Le réserver dans un récipient.
- 9 Quand l'eau bout à nouveau, égoutter l'ail, le rincer sous l'eau froide, le remettre dans la casserole, couvrir d'eau et refaire chauffer jusqu'à l'ébullition.
- 10 Eplucher l'oignon doux des Cévennes.
- 11 Une fois l'eau avec l'ail arrivée à ébullition, égoutter et refroidir l'ail sous l'eau froide. Le réserver dans la passoire.
- 12 Eplucher les échalotes.
- 13 Ciseler l'oignon doux des Cévennes. Réserver.
- 14 Couper les échalotes en deux, puis les émincer.
- 15 Hacher les gousses d'ail. Débarrasser dans un ramequin avec de l'huile d'olive.
- 16 Quadriller légèrement les encornets avec un couteau. Puis les couper en morceaux.
- 17 Tailler les ailettes en deux. Réserver le tout dans une passoire.
- 18 Tirer puis retirer le fil qui dépasse des moules.
- 19 Ne garder que les moules qui sont bien fermées.
- 20 Mettre de l'huile d'olive dans une casserole. Ajouter l'oignon blanc ciselé. Saler. Mélanger.
- 21 Quand l'oignon est bien sué, ajouter les pâtes riso. Mélanger jusqu'à ce que les pâtes soient nacrées.
- 22 Verser le vin blanc dans les pâtes pour les déglacer.
- 23 Ajouter alors très progressivement le bouillon infusé au safran, au fur et à mesure que les pâtes absorbent le liquide. Mélanger.
- 24 Effeuille le persil. Le hacher au couteau. Débarrasser dans un ramequin.
- 25 Un peu avant la fin de cuisson du riso, arrêter le feu. Ajouter ensuite le chorizo puis le parmesan râpé. Mélanger, couvrir et réserver.
- 26 Faire chauffer une casserole avec de l'huile. Ajouter l'échalote émincée, la mélanger pour la faire suer. Puis ajouter les moules.
- 27 Ajouter le vin blanc, remuer et couvrir. Laisser cuire pendant une minute.
- 28 Faire chauffer une grande poêle avec de l'huile d'olive, pour cuire les encornets.

400 g **Moules**
25 cl **Vin blanc**
2 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

- 29 Eteindre le feu sous les moules et réserver à couvert.
- 30 Préparer un récipient pour débarrasser les encornets une fois cuits.
- 31 Saler les encornets. Les mélanger. Ajouter un peu d'huile d'olive dans la poêle.
- 32 Les encornets doivent être bien égouttés pour limiter le risque de projections.d'huile.
- 33 Une fois l'huile chaude, ajouter les encornets dans la poêle. Les faire sauter pour les remuer. Ajouter un peu d'huile d'olive.
- 34 Cuire les encornets dans une grande poêle, car ils doivent bien dorer et non bouillir.
- 35 A la fin de la cuisson, ajouter l'ail, le persil et le piment d'Espelette. Mélanger. Débarrasser.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser du riso dans le fond d'une assiette, l'étaler.
- 2 Poser dessus les encornets.
- 3 Terminer en répartissant les moules.