

Risotto de Fregola sarda aux coques

Par le Chef Alex Néel



Et si on allait faire un petit tour en Italie ce week-end ?
Un délicieux risotto de fregola, pâtes typiques de la Sardaigne, en forme de petites boules, assorties de coques qui vont apporter la note saline à ce plat.
Partez en voyage : mettez vous aux fourneaux avec le chef Alex Néel et Mauviel1830 !

INGRÉDIENTS

Pour le risotto

300g de Fregola

60g de parmesan

1 oignon

15g de beurre

½ verre de vin blanc

800g de bouillon de légumes

Poivre du moulin

Sel fin

Pour la garniture

1 kg Coques de la baie de

Granville ou d'ailleurs !

½ verre de vin blanc

1 brun de persil

1 échalote

Poivre du moulin

PRÉPARATION

Garniture

Cuire les coques à la marinière, faire suer l'échalote dans du beurre, ajouter le verre de vin blanc et laisser réduire à moitié. Ajouter les coques et cuire à feu vif à couvert jusqu'à ce que les coques s'ouvrent. Décortiquer les coques et les conserver dans le jus de la marinière.

Risotto

Tailler l'oignon finement, les faire suer sans coloration dans un fond d'huile d'olive. Ajouter la Fregola et faire revenir pendant quelques minutes. Déglacer avec le vin blanc. Remuer sans cesse le risotto de Fregola et ajoutez régulièrement du bouillon à raison de 1 louche à la fois. Au bout de 15 minutes environ, vérifier la cuisson des pâtes. Elles doivent rester légèrement croquantes. Ajouter ensuite le parmesan et le beurre. Bien mélanger et ajouter un peu de bouillon si le risotto n'est pas assez crémeux.

Dressage : Dresser le risotto dans une assiette creuse, ajouter les coques et parsemer de parmesan râpé, poivrer.