

Risotto au poulpe et coulis de lotte



Pour le jus

- 1 arête et des parures de lotte
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 petit morceau de céleri branche
- 1 clou de girofle
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 10 cl de cognac ou whisky

Dans une marmite, faire revenir l'oignon émincé dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis les légumes coupés en petits morceaux. Laisser dorer quelques minutes, puis ajouter les parures de poisson et l'arête. Mélanger, laisser encore dorer quelques instants puis verser le cognac et porter à ébullition. Recouvrir d'eau, saler, poivrer et ajouter le concentré de tomates. Couvrir, baisser la chaleur et laisser mijoter une heure au moins.

Laisser refroidir une nuit, puis passer au chinois, en écrasant bien avec un pilon pour libérer tous les sucs. Voilà, le jus est prêt.

Pour le risotto

- 75 g de riz Carnoroli (ou Arborio)
- 10 cl de vin blanc
- 1 échalote
- 500 ml de jus de lotte

Faire chauffer le jus de lotte et maintenir au chaud et à couvert.

Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote avec une noix de beurre. Lorsque l'échalote est fondante, ajouter le riz et laisser chauffer en mélangeant jusqu'à ce que le riz soit translucide. Ajouter le vin blanc, porter à ébullition et laisser bouillonner jusqu'à ce que le vin soit évaporé. Baisser la chaleur et ajouter une louche de bouillon, puis laisser cuire jusqu'à évaporation, renouveler jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Pour le poulpe

- 1 sachet de morceaux de calamars géants de Monsieur P.
- 40 g de beurre demi seul avec des cristaux de sel MOU
- 1 gousse d'ail
- 1 bonne cuillère à soupe de persil ciselé (Monsieur P. pour moi)

Dans un bol, mélanger le beurre, le persil et l'ail écrasé.

Dans une poêle, faire revenir les morceaux de calamar dans une cuillère à café d'huile. Ils vont faire beaucoup d'eau, pas grave, il suffit de les égoutter. Lorsqu'ils sont cuits (ils doivent être moelleux, il ne faut surtout pas les laisser trop cuire sinon ils deviendront caoutchouteux), ajouter le beurre persillé et laisser fondre en mélangeant.

Dans une assiette creuse, mettre une louche de risotto, puis une cuillère de calamar. Servir pendant que c'est chaud et déguster immédiatement.