



Ingrédients pour 6 pers. :

1 cinquantaine de langoustines si elles sont de petite taille. Si elles sont grosses, prévoyez-en 3 ou 4 par personne, soit 18 à 24 pièces (selon leur taille et votre budget, les langoustines sont souvent chères !)

500 g de riz carnaroli (ou un autre riz pour risotto comme l'arborio, le baldo, le vialone nano ou le roma)

60 g de vin blanc sec (un petit verre)

1 oignon blanc émincé (à défaut deux échalotes)

60 g + 60 g + une noisette pour la cuisson des langoustines de beurre

120 g de parmesan râpé + quelques copeaux en plus pour le service

Quelques branches de persil grossièrement ciselées

Sel

Poivre du moulin

Pour le bouillon de poisson (recette de l'Atelier des Chefs)

:

Toutes les carapaces des langoustines

1 fenouil

1 poireau

1 oignon

1 gousse d'ail

Quelques branches de thym

2 étoiles de badiane

10 cl de vin blanc sec

+/- 70 cl d'eau

Huile d'olive

Variantes :

Les puristes ne mettront pas de parmesan...

Si vous aimez les textures très crémeuses, ajoutez un peu de crème fraîche mais je suis contre ! ;-)

Pour une version très chic ou pour un réveillon, râpez au dernier moment, à la mandoline, une truffe.



- Décortiquez les langoustines et enlevez les petits boyaux noirs (cf. le paragraphe astuce pour les décortiquer facilement). Ne jetez pas les carapaces, réservez-les pour le bouillon ! Rincez et épongez délicatement les langoustines dans du papier absorbant. Réservez au frais.
- Préparez votre bouillon de poisson :
Pelez et émincez l'oignon.
Nettoyez le fenouil et découpez-le en tranches.
Nettoyez le poireau et découpez-le en grosses rondelles.
Pelez l'ail, coupez-le en deux, enlevez le germe. Écrasez chaque demi-gousse sous la lame d'un couteau.
Faites chauffer une grande casserole avec un filet d'huile. Ajoutez l'oignon, le fenouil, le poireau, l'ail et les branches de thym. Faites suer sur feu moyen pendant +/- 5 mn sans laisser colorer. Ajoutez les carapaces des langoustines et mélangez. Ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié. Couvrez d'eau et faites mijoter très doucement pendant 1h30 en remuant de temps en temps. Filtrez et réservez. Si vous faites ce bouillon quelques heures à l'avance, pensez à le réchauffer quand vous commencerez votre risotto, il doit être bouillant.
- Prenez une autre grande casserole à fond épais et faites suer l'oignon dans 60 g de beurre. Quand l'oignon est tendre, ajoutez le riz. Faites-le revenir rapidement dans le beurre et les oignons. C'est l'étape de la "tostatura" : mélangez bien, les grains de riz doivent être enrobés de matière grasse. Les grains de riz vont devenir translucides. Dès qu'ils le sont, ajoutez le vin blanc. Déglacez, faites évaporer le vin et une fois qu'il a été absorbé par les grains, ajoutez une louche de bouillon (bouillant donc ;-)). Remuez et baissez le feu sur feu modéré/moyen. Ajoutez le bouillon au fur et à mesure de son absorption, par petites quantités, en remuant constamment. Quand vous aurez utilisé la plus grande partie du bouillon, goûtez pour vérifier la consistance du riz : il doit être "al dente", tendre à l'extérieur mais ferme à l'intérieur. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez du bouillon si le riz n'est pas assez cuit. Regardez plus bas les conseils sur le temps de cuisson mais c'est en goûtant que vous jugerez le mieux de la cuisson de votre riz !
- Quelques minutes avant la fin de la cuisson de votre risotto, mettez une grande poêle à chauffer avec une c. à soupe d'huile d'olive. Quand la poêle est bien chaude, saisissez vos langoustines sur le dos pendant +/- 1 mn jusqu'à ce qu'elles soient dorées (si elles sont très grosses, langoustines royales par exemple, le temps de cuisson pourra aller jusqu'à 4 mn). Faites-les cuire à l'unilatérale pendant toute la cuisson. Ajoutez une noisette de beurre en fin de cuisson. Éteignez le feu, réservez vos langoustines dans une assiette creuse avec un couvercle par-dessus.
- Pendant ce temps, quand votre risotto est cuit, enlevez la casserole du feu. Passez alors à l'étape de la "mantecatura", liaison du beurre et du fromage. Sortez du réfrigérateur les 60 g de beurre restants (que vous aurez préalablement coupés en petits cubes). Le beurre doit être très froid car il faut qu'il y ait un "choc thermique". Mettez-le dans la casserole avec le parmesan râpé. Mélangez énergiquement et rapidement avec votre cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que le risotto soit crémeux et brillant. Couvrez, laissez reposer 2 mn.
- Pour le dressage, vous pouvez servir le risotto aux langoustines directement dans la casserole, ou dans des bols, ou encore, pour une présentation plus raffinée, dans des assiettes individuelles. Utilisez alors un petit bol, moulez le risotto dedans et démoulez directement sur les assiettes. Dans tous les cas, rajoutez sur le dessus les langoustines, le persil effeuillé, donnez quelques tours de moulin à poivre, parsemez de copeaux de parmesan et servez aussitôt !