



1. Décortiquez les langoustines et enlevez les petits boyaux noirs (cf. le paragraphe "Astuces" plus bas pour les décortiquer facilement). Ne jetez pas les carapaces, réservez-les pour le bouillon. Rincez et séchez délicatement les langoustines dans du papier absorbant. Réservez au frais.
2. 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, du sel 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 (mettez-en beaucoup car vous aurez besoin d'environ 1 l une fois le bouillon réduit) et laissez 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.
3. Prenez une autre grande casserole à fond épais et faites suer l'oignon dans 60 g de beurre à feu assez vif. 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. Salez et déglacez, faites évaporer le vin et une fois qu'il a été absorbé par les grains, ajoutez une louche de bouillon. 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!

Difficile
1h10 de préparation
1h50 de cuisson
Cher
Sans gluten

Ingrédients pour 6 pers. :

- 1 cinquantaine de petites langoustines
Si elles sont d'un gros calibre, prévoyez-en 3 ou 4 par personne, soit 18 à 24 pièces (adaptez en fonction de leur taille et de votre budget)
- 500 g de riz carnaroli (ou un autre riz pour risotto comme l'arborio, le baldo, le vialone nano ou le roma)
- 60 ml 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 hachées
- Sel
- Poivre du moulin

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

- 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 !
Ne mettez pas de crème, si vous respectez les différentes étapes du risotto, celui-ci sera très onctueux.
Pour une version chic ou pour un réveillon, tranchez au dernier moment, à la mandoline, une truffe.
Pour tout savoir sur la truffe, [cliquez ici](#).



4. 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 (attention la cuisson des langoustines est très rapide). 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.
5. 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.
6. Pour le dressage, servez le risotto aux langoustines directement dans la casserole, ou dans des bols ou des assiettes individuelles. Utilisez alors un petit bol, moulez le risotto dedans et démoulez directement sur chaque assiette. Parsemez de persil effeuillé et de copeaux de parmesan, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt !



Pour décortiquer les langoustines, c'est assez simple quand vous connaissez l'astuce : écrasez légèrement, entre le pouce et l'index, le premier anneau de la carapace en partant de la tête et retirez-le. Puis pincez l'extrémité de la queue (toujours avec votre index et votre pouce mais de l'autre main) et tirez pour enlever le reste de la carapace. Pour enlever le boyau noir, prenez un petit couteau bien aiguisé et entaillez délicatement le dos de la langoustine sur toute la longueur. Retirez le filament noir, rincez puis essuyez avec du papier absorbant.

Les grandes RÈGLES du risotto :

- Pour les ustensiles : prenez une casserole **large**, à bords hauts, avec un fond **épais** (un faitout ou encore mieux un plat en cuivre), une cuillère en bois et une louche.
- Ne rincez surtout pas votre riz ! Il faut garder l'amidon pour le risotto, c'est ce qui lui donnera sa consistance crémeuse (si vous le cuisinez en respectant les règles qui suivent...).
- Au début de la cuisson, utilisez un feu assez vif pour faire revenir l'oignon dans le beurre, ainsi que pour l'étape de la "tostatura", jusqu'à ce que le riz soit translucide et le vin blanc évaporé. Baissez ensuite le feu et laissez cuire à feu modéré/moyen.
- Pour les quantités, comptez 80 g de riz par personne, 2 à 3 fois la quantité de riz en volume pour le bouillon, un petit verre de vin blanc pour 4 personnes, 20 g de beurre et 20 g de parmesan par personne, et les autres ingrédients de votre recette.
- Utilisez du vin blanc (sec de préférence) et du bouillon (poulet ou légumes pour les risottos aux légumes). Si vous prévoyez de faire un risotto aux asperges, rajoutez le jus de cuisson des asperges dans le bouillon.
- Très important : incorporez le bouillon **bouillant**. Utilisez deux casseroles pour la préparation du risotto : une pour le risotto et l'autre pour le bouillon. Le bouillon doit recouvrir légèrement la graine de riz, n'en mettez pas trop, incorporez-le au fur et à mesure, par petites louches, et **remuez constamment**. C'est ainsi que votre risotto sera moelleux (et non pas en lui rajoutant de la crème fraîche ! ;-)).
- Pour le temps de cuisson, cela varie entre 17 et 22 mn, en fonction :
 - du type de riz,
 - de la quantité de matière grasse : plus vous en mettez, plus le riz devra cuire,
 - de la quantité de bouillon : plus vous en mettez, plus le riz devra l'absorber et cela prendra de temps,
 - de la casserole : plus elle est large, plus le bouillon s'évaporerait facilement et le riz cuirait plus vite.

Donc en fonction de tous ces facteurs, c'est à vous de juger, mais ne dépassez pas les 22 mn. Le risotto est cuit quand le grain est « al dente » sous la dent, tendre à l'extérieur mais encore légèrement ferme à l'intérieur, car le riz va continuer à cuire un peu sous l'effet de sa propre chaleur.