

Risotto di mare aux coquilles Saint-Jacques, citron et gaufrette croustillante

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



INGRÉDIENTS (4 portions)

Risotto di mare aux coquilles saint-jacques

- o 250 g de riz Carnaroli
- o 200 g de praires
- o 400 g de coques
- o 80 ml de vin Franciacorta Brut
- o 1 l de fumet de poisson
- o 50 g de coquilles Saint-Jacques
- o **80 g de Beurre Clarifié liquide Corman**
- o **10 g de Beurre Noisette liquide Corman**
- o 40 g de gaufre croustillante au beurre
- o Poudre de citron selon le goût

RÉALISATION

Risotto di mare aux coquilles saint-jacques

Temps de préparation : 30 minutes

- Étuver les praires avec la moitié du **Beurre Clarifié liquide** et une partie du vin, les faire cuire à température élevée avec le couvercle sur la casserole jusqu'à ce que les crustacés s'ouvrent.
- Sortir les crustacés et conserver le jus de cuisson.
- Verser un filet de **Beurre Clarifié liquide** dans une casserole et faire cuire le riz quelques instants, puis ajouter le jus de cuisson des praires et le fumet de poisson.
- Élever la température et continuer à remuer.
- Verser du **Beurre Clarifié liquide** sur les coquilles Saint-Jacques et les faire cuire rapidement dans une poêle antiadhérente.
- Ajouter du **Beurre Noisette liquide** pendant la cuisson afin de renforcer la caramélisation.
- Retirer du feu quand les crustacés sont al dente.
- Ajouter les praires et incorporer le **Beurre Clarifié liquide** et le reste du vin en remuant.

Finition

- Disposer le risotto sur un plat et surmonter des coquilles Saint-Jacques, relever le goût avec de la poudre de citron et finir avec la gaufrette croustillante.

Risotto di mare aux coquilles Saint-Jacques, citron et gaufrette croustillante

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



INGRÉDIENTS

Fumet de poisson

Ingrédients pour 2 l environ

- o 3 l d'eau
- o 500 g d'arêtes de poisson et morceaux de poisson blanc
- o **50 g de Beurre Clarifié liquide Corman**
- o 600 g de poireaux
- o 75 g d'oignons
- o 50 g de champignons
- o 1 bouquet d'aromates
- o 200 g de vin blanc

Aromates

Ingrédients pour 1 bouquet

- o 20 g de poireaux
- o 2 g de grains de poivre blanc

RÉALISATION

Fumet de poisson

Temps de préparation : 30 minutes

- Couper les arêtes et le poisson blanc en morceaux.
- Émincer la partie blanche du poireau puis les champignons.
- Rincer à l'eau courante froide et égoutter.
- Faire chauffer le **Beurre Clarifié liquide** dans une poêle, ajouter les légumes et remuer quelques minutes.
- Ajouter le poisson et laisser brunir de manière uniforme.
- Déglacer au vin et le laisser s'évaporer.
- Ajouter de l'eau froide.
- Porter à ébullition, baisser le feu, écumer et ajouter les aromates.
- Laisser mijoter doucement pendant 20 minutes et écumer si nécessaire.
- Filtrer le fond à l'aide d'une fine passoire et faire refroidir rapidement.

Aromates

Temps de préparation : 2 minutes

- Envelopper le tout dans des feuilles de poireau et fixer le tout avec de la ficelle de cuisine.

Risotto di mare aux coquilles Saint-Jacques, citron et gaufrette croustillante

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



INGRÉDIENTS

Poudre d'écorce de citron

Ingrédients pour 50 g

- ▷ 200 g de sucre en poudre
- ▷ 200 g d'eau
- ▷ 100 g d'écorce de citron

Gaufre croustillante au beurre

Ingrédients pour 225 g

- ▷ 25 g de farine 00
- ▷ 125 g d'eau
- ▷ 75 g de Beurre Clarifié liquide Corman

RÉALISATION

Écorce de citron sous forme de poudre

Temps de préparation : 12 heures

- Porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter les tranches de citron et les blanchir pendant 30 secondes.
- Faire sécher au moins une nuit dans une étuveuse à 55 °C.
- Tout mélanger de façon à obtenir une poudre.

Gaufre croustillante au beurre

Temps de préparation : 15 minutes

- Mélanger tous les ingrédients.
- Faire chauffer une poêle antiadhérente et verser une petite partie des ingrédients, laisser sécher jusqu'à obtenir un résultat croustillant.

ASTUCES

Utiliser le Beurre Noisette liquide pour :

- **Napper la viande, le poisson et les légumes rôtis, blanchis ou cuits**, pour renforcer et enrichir l'arôme et la saveur.

Utiliser le Beurre Clarifié liquide pour :

- **Cuire le poisson, la viande et les légumes** : il est recommandé d'ajouter tous les ingrédients froids et de verser le beurre dessus. Couvrir et faire cuire. Avec cette technique, tous les ingrédients sont préparés sans caramélisation.
- **Ajouter le beurre au risotto** : surtout pour le risotto à base de poisson, pour mettre encore plus en exergue le goût.