



## Risotto aux herbes et aux fruits de mer

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 450 g de cocktail de fruits de mer
- 400 g de riz à risotto
- 2 bottes d'herbes fraîches hachées
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- 60 g de parmesan râpé frais
- 50 cl de fumet de poisson
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse ou liquide
- Sel, poivre

1. Faire bouillir le fumet de poisson et le réserver au chaud.
2. Faire suer les échalotes finement hachées dans de l'huile d'olive à feu doux, puis y ajouter le riz en remuant régulièrement pendant 2 minutes.
3. Déglacer avec le vin blanc et laisser évaporer sur feu vif.
4. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, ajouter une louche de fumet de poisson. Une fois absorbé, ajouter une nouvelle louche, et ainsi de suite pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à épuisement du fumet de poisson.
5. Hors du feu, ajouter le parmesan râpé. Bien remuer puis ajouter la crème fraîche épaisse et les herbes.

6. Décongeler les fruits de mer sous l'eau courante, les égoutter puis les poêler pendant environ 5 minutes dans de l'huile d'olive.
7. Mélanger les fruits de mer au risotto et laisser reposer pendant 2 minutes avant de servir.
8. Dresser le risotto dans des assiettes creuses et terminer par quelques copeaux de parmesan.