



Risotto au safran et à la lotte, velouté de poivron froid au safran

Risotto au safran et à la lotte (pour 4 personnes)

- 400 g de riz Carnaroli
- 1 belle queue de lotte
- 3 échalotes
- 2 poivrons rouges épluchés
- 100 g de beurre
- 200 g de crevettes grises décortiquées
- 2 à 3 l de bouillon de volaille
- 1 c à s de pistils de safran
- Sel et poivre du moulin

1/ Hachez finement les échalotes et coupez le poivron en petits dés. Faites-les fondre dans le beurre.

2/ Ajoutez ensuite le riz et faites-le perler dans le beurre. Quand le riz est bien imprégné, mouillez avec le bouillon tout en remuant.

3/ Pendant ce temps, détaillez la lotte en tronçons, farinez-la et faites-la dorer dans un beurre bien chaud. Réservez.

4/ Ajoutez du bouillon progressivement. Le riz ne peut jamais être sec.

5/ Après +/- 18 minutes de cuisson, ajoutez le safran en filaments et les crevettes dans le riz. Rectifiez l'assaisonnement et dressez sur assiette. Garnissez alors avec les tronçons de lotte que vous aurez gardés au chaud et servez.

Velouté de poivron froid au safran (pour 4 personnes)

- 4 poivrons rouges épluchés
- 4 poivrons jaunes épluchés
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 dosette de safran en poudre
- 1 c à s de filaments de safran
- 100 g de mascarpone
- 2 échalotes hachées
- 25 g de beurre
- Cayenne
- Sel et poivre du moulin



Préparation

- 1/ Faites tomber les échalotes dans une noix de beurre. Ajoutez ensuite 3 poivrons de chaque couleur taillés en lanières.
- 2/ Mouillez avec le bouillon, assaisonnez et amenez à ébullition. Laissez mijoter pendant 5 minutes.
- 3/ Pendant ce temps, détaillez les 2 poivrons restants en dés et faites-les étuver dans une noix de beurre. Lorsqu'ils sont cuits, réservez.
- 4/ Lorsque le potage est cuit, ajoutez le safran en poudre et passez-le ensuite au mixer jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse. Laissez refroidir.
- 5/ Dans un bol assaisonnez le mascarpone avec du sel et une pointe de Cayenne. Ajoutez les dés de poivrons cuits, la moitié des pistils de safran et mélangez bien le tout. Réservez au frais.
- 6/ Au moment de servir, répartissez le potage dans des bols et garnissez de quenelles de mascarpone au poivrons et au safran. Saupoudrez du safran restant et servez bien frais.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_risotto-au-safran-et-a-la-lotte-veloute-de-poivron-froid-au-safran?id=8233390&emissionId=5931