



## **Risotto aux encornets et encornets grillés au citron confit, cumin et carottes**

Risotto aux encornets (pour 4 personnes)

- 80 cl de fumet de poisson
- 1 oignon
- 250 g de riz arborio
- 10 cl de vin blanc sec
- 10cl d'eau
- 500 g d'encornets
- 2 doses d'encre de seiche
- 1/2 botte de persil plat haché
- 80 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin

1/ Chauffez le fumet de poisson dans une casserole.

2/ Hachez l'oignon. Faites-le fondre pendant 2 minutes dans une casserole avec une noix de beurre. Ajoutez le riz, nacrez-le. Versez le vin blanc, salez et poivrez, puis laissez cuire 5 minutes à feu vif.

3/ Versez progressivement le fumet de poisson chaud, au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz. Le riz cuit +/- 18'.

4/ Pendant ce temps, coupez les encornets en morceaux et saisissez-les à la poêle avec une noix de beurre. Ajoutez 10 cl d'eau, assaisonnez et laissez-les cuire 10 minutes à feu vif, puis égouttez-les dans une passoire.

5/ À la fin de la cuisson du riz, ajoutez les encornets et l'encre de seiche dans le risotto, puis le beurre coupé en morceaux et le parmesan. Mélangez bien et servez.



Encornets grillés au citron confit, cumin et carottes (pour 4 personnes)

- 400 gr d'encornets nettoyés
- 6,5 cl d'huile d'olive
- 1/2 citron confit
- 6,5 gr de cumin en poudre
- 6,5 cl de jus d'orange
- 5 carottes
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Nettoyez les encornets.

2/ Enlevez la chair des citrons confits, puis taillez l'écorce en brunoise de 5mm.

3/ Réalisez la marinade : dans un saladier, mettez l'huile d'olive, les citrons confits et 5g de cumin en poudre. Ajoutez les encornets et laissez mariner pendant 20 min environ.

4/ Épluchez les carottes et taillez-les en biseau à la mandoline.

5/ Dans un wok, versez le jus d'orange et les 5 g de cumin restants et faites bouillir. Ajoutez ensuite les carottes, couvrez et laissez cuire durant 5 min (les carottes doivent rester croquantes). Rectifiez l'assaisonnement.

6/ Faites chauffer la plancha. Quand elle est chaude, faites-y cuire les encornets pendant environ 1 min de chaque côté.

7/ Filtrez la marinade pour récupérer la brunoise de citron confit.

8/ Disposez les carottes en assiettes creuses, puis dressez les encornets par-dessus.

Terminez par quelques dés de citron confit.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_risotto-aux-encornets-et-encornets-grilles-au-citron-confit-cumin-et-carottes?id=8913978&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_risotto-aux-encornets-et-encornets-grilles-au-citron-confit-cumin-et-carottes?id=8913978&emissionId=5931)