Risotto à l'espadon et au poulpe

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

4

Pour le risotto

- 0,5 kg de seiche ou autre calmar (nettoyé)
- 0,5 l de fumet de poisson
- 30 g d'huile d'olive
- 40 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 85 ml de vin blanc
- 200 g de riz pour risotto
- 25 g de beurre
- 2 sachets d'encre de seiche
- Parmesan

Pour la sauce

- 2,5 dl de Noilly Prat
- 0,5 dl de vinaigre de vin
- grains de poivre
- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 2 dl de crème fraîche
- 100 g de beurre froid en dés
- 1 pointe de safran

Autre

- 200 g de pomodori marinati Bresc
- 4 filets d'espadon de 120 g
- 1 citron
- poivre et sel

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Préchauffer une poêle. Pour la sauce, préparer les échalotes avec le Noilly Prat, le vinaigre, le safran et les grains de poivre écrasés. Faire réduire à 1/3 du liquide et tamiser le tout. Faire bouillir cette sauce de base avec de la crème fraîche, ajouter le strattu. Pour la préparation du risotto, couper le calamar en cubes. Porter le bouillon à ébullition.
Faire chauffer l'huile et faire cuire l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter le calamar, saler et poivrer.
Ajouter le riz avec un peu de vin blanc et le bouillon, laisser mijoter 5 minutes environ. Préparer le risotto avec le bouillon, le vin blanc et l'encre. Mariner entre-temps l'espadon avec un peu d'huile d'olive et griller des deux côtés. Assaisonner de poivre, sel et un peu de jus de citron.
Monter la sauce au beurre froid avec un mixeur plongeant. Ajouter un peu de beurre avec le risotto et parsemer de parmesan râpé.
Dresser l'espadon et la sauce, garnir d'herbes et de marinati.