

Risotto au piment d'Espelette, gambas & Ossau-Iraty

Ingrédients pour 6 personnes :

- 18 gambas
- 300 g de riz Arborio Riso Gallo
- 50 g de beurre doux
- 50 g d'Ossau-Iraty
- 1 oignon
- 15 cl de vin blanc sec
- 6 cl d'huile d'olive
- 6 pincées de sel
- 6 pincées de piment d'Espelette
- 1 l de bouillon de crustacés
- Persil plat

Préparation :

Décortiquez entièrement les gambas, retirez le boyau et coupez la queue en 2 dans la largeur.

Gardez les têtes pour réaliser le bouillon de gambas.

Epluchez et ciselez l'oignon.

Râpez l'Ossau-Iraty.

Effeuillez et ciselez le persil.

Dans une casserole, disposez les têtes de gambas avec le bouillon de crustacés puis portez à ébullition.

Laissez infuser à feu doux pendant 30 minutes.

Filtrez le tout et récupérez le bouillon puis maintenez-le au chaud.

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive puis faites suer l'oignon avec une pincée de sel.

Ajoutez le riz et faites-le nacrer.

Ajoutez le piment.

Déglacez ensuite au vin blanc et laissez cuire, puis versez progressivement le bouillon de gambas à hauteur jusqu'à cuisson totale du riz.

Lorsque le riz est cuit, ajoutez le beurre froid et les queues de gambas.

Faites cuire pendant quelques minutes le temps que les queues de gambas rougissent.

Ajoutez enfin l'Ossau-Iraty puis rectifiez l'assaisonnement en sel et en piment d'Espelette à votre convenance.

Présentez dans des assiettes et décorez de persil.