

# Risotto de la mer

## Ingrédients pour 6 personnes :

210 g de riz arborio  
1 oignon doux  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
100 g de filet de poisson blanc ( cabillaud pour moi)  
1 gousse d'ail  
Le zeste d'un citron  
100 g de moules décortiquées  
18 gambas  
24 coquilles saint Jacques  
Le jus d'un demi citron  
5 cl de crème fraîche

## Pour le bouillon :

Les carapaces des gambas  
2 cuillères à café de fumet de poisson lyophilisé  
l'eau des moules  
75 cl d'eau  
1 cuillère à café de feuilles d'aneth ciselées  
1 cuillère à café d'herbe du maquis ( ramené de Corse et composée de laurier, romarin, marjolaine sauvage, fenouil, thym, etc...)  
Sel et poivre

## Préparation :

Laver et racler les moules.  
Les faire ouvrir dans une sauteuse. Filtrer et réserver le jus.  
Décortiquer les gambas. Réserver. Garder les carapaces.

### *Préparer le bouillon :*

Faire revenir les carapaces des gambas dans le restant d'huile, ajouter le fumet, l'eau, l'aneth, les herbes du maquis, le sel, le poivre.  
Laisser cuire 10 minutes.  
Filtrer.

Faire revenir le poisson et l'oignon frais dans 1 cuillère à soupe d'huile sans laisser colorer, à petit feu.

Ajouter l'ail, le zeste du citron, le riz, laisser cuire à feu doux, le riz doit devenir transparent.

Ajouter 1 louche de bouillon, laisser mijoter en remuant souvent, lorsque le liquide est absorbé renouveler l'opération chaque fois qu'il n'y a plus de liquide. Le riz est cuit au bout d'une vingtaine de minutes, il doit être crémeux mais ferme. Ajouter le jus du 1/2 citron et la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement.

Faire rôtir les coquilles saint jacques 1 minute de chaque côté.

Les servir autour du risotto.

<http://deliceyes.over-blog.org/>