

Risotto Nero – Risotto à l'encre de seiche

Il est **noir ébène**, il supporte plus que bien le **citron** et demande d'être généreux en **vin blanc**.

Laissez vous tenter, il se marie très bien avec des calamars grillés ou un simple filet de poisson.



320 g de riz Arborio ou Carnaroli
2 cs de beurre salé
25 cl de vin blanc
1 oignon
1 l de fumet de poisson
7 g d'encre
1 ou 2 citron vert
Parmesan

Ciselez l'**oignon**. Faites-le revenir dans une casserole avec le beurre sans coloration.

Ajoutez le **riz**, enrobez-le de matière grasse et faites-le revenir jusqu'à nacre (presque translucide).

Versez le **vin**, décollez le riz à l'aide d'une cuillère en bois et laissez-le absorber le vin avant d'ajouter peu à peu le **fumet** (louche par louche). Vous pouvez le remplacer par le bouillon de votre choix.

Le riz que j'utilise cuit en 16 minutes, j'ajoute l'**encre** au bout de 10 à 12 minutes de cuisson. Je l'ajoute en même temps qu'une louche de fumet.

Par contre, à tort ou à raison, j'ai remarqué que la cuisson du riz en était **accélérée** alors je vous conseille de goûter et de vous fier à votre palais plutôt qu'au minuteur.

Le riz doit être encore légèrement **croquant**.

Versez le jus de citron vert.

Râpez du **parmesan** et ajoutez-le au risotto. Pour stopper la cuisson ou rendre votre risotto plus onctueux, vous pouvez ajouter un peu de **mascarpone** (mais attention pas d'abus).

Et vous, **vous en mangez quand ?**

En vous attendant, je vais essayer de vous en mettre un au point pour le dessert (ba pourquoi pas, bon pas de parmesan ou de fumet mais ...).