

# RISOTTO AUX PALOURDES PAR JOËL ROBUCHON

## PRÉPARATION

45 minutes

## TEMPS DE CUISSON

20 minutes

## PORTIONS

2 personnes



## INGRÉDIENTS

- ½ l de palourdes
- 240 g de riz rond pour risotto
- 60 g de beurre
- 1 dl d'huile d'olive
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 3,5 dl de champagne Première Cuvée
- 50 g de crème fouettée non sucrée
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Sel et poivre du moulin

## INSTRUCTIONS

1. Lavez les palourdes dans plusieurs eaux. Pelez et hachez finement la gousse d'ail.
2. Dans une cocotte, faites suer sans coloration l'ail dans 30 g de beurre et 6 cl d'huile d'olive, sur feu doux pendant 2 minutes environ. Ajoutez une pointe de piment de Cayenne et mélangez. Ensuite, versez les palourdes, 25 cl de Champagne Brut et ½ l d'eau. Couvrez, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent (comptez 2 minutes environ).
3. Quand les palourdes sont cuites, décortiquez-les sans conserver les coquilles, filtrez le jus de cuisson et réservez-le au chaud.
4. Pelez et hachez finement les échalotes. Dans une cocotte, faites-les suer, sans coloration, sur feu doux, avec 4 cl d'huile d'olive. Lorsqu'elles sont translucides, ajoutez le riz rond (non lavé surtout), enrobez-le d'huile d'olive et faites-le cuire sur feu doux tout en le mélangeant bien avec une spatule tout au long de la cuisson. Quand les grains commencent à s'attacher les uns aux autres, versez le Champagne Brut restant et faites-le réduire pratiquement à sec.

5. Quand le riz est presque cuit, vérifiez l'assaisonnement en sel, ajoutez les palourdes décortiquées et 30 g de beurre froid coupé en petits morceaux. Liez bien le riz avec le beurre, sur feu doux, incorporez une dernière louche de jus de cuisson des palourdes, 2 cuillères à soupe de persil plat haché et mélangez bien.
6. Hors du feu, incorporez délicatement la crème fouettée.
7. Servez chaud le risotto arrosé d'un filet d'huile d'olive.