

Risotto aux palourdes et aux algues

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes **Repos** : 1h30 **Cuisson** : 50 mn

Ingrédients :

- . 1 litre de palourdes
- . 250g de riz arborio ou carnaroli
- . 100g de parmesan râpé
- . 80g de beurre
- . 20 cl de vin blanc sec
- . 1 litre de bouillon de légumes, bien chaud
- 3c à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, 1 gros oignon, 2 oignon nouveaux
- 2 c à soupe de paillettes d'algues séchées
- 1/2 bouquet d'estragon, 1/2 bouquet d'aneth, 3 brins de persil frais, 1 citron bio

Préparation :

Mettez les palourdes à tremper dans une grande quantité d'eau froide pendant 1h30 environ, en changeant l'eau 3 fois. Egouttez-les.

Hachez finement 1 oignon nouveau. Ciselez le persil. Faites chauffer 20 g de beurre dans un faitout, faites-y revenir 1 oignon nouveau haché pendant 3 minutes. Ajoutez les palourdes et versez 10 cl de vin blanc. Couvrez et laissez ouvrir pendant 5 minutes. Retirez les palourdes. Faites réduire le jus de moitié avec le persil. Réservez-le .

Ciselez l'estragon et l'aneth. Emincez l'oignon nouveau restant. Pelez et hachez finement l'oignon. Pelez et dégermez l'ail puis hachez-le. Rincer et hachez finement le fenouil.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez l'ail, le fenouil, et l'oignon.

Faites-les revenir pendant 4 minutes, jusqu'à ce que le fenouil soit tendre et l'oignon transparent. Ajoutez le riz et faites-le nacrer pendant 2 minutes.

Verser le reste de vin blanc et laissez-le s'évaporer pendant 3 minutes.

Versez des louches de bouillon peu à peu et laissez cuire 20 minutes en mélangeant de temps en temps, 3 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les palourdes, les paillettes d'algues et le jus réduit, puis le reste de beurre, le parmesan et les fines herbes. Parsemez d'oignon nouveau.

Servez le risotto bien chaud avec un filet de jus de citron et un peu de zeste râpé finement.