

## DANIEL ET JULIA – LA SEYNE-SUR-MER

### RISOTTO A L'ENCRE, LAMELLES DE SEICHES AU SAFRAN



Nombre de personnes : 4

Difficulté : moyenne

Coût : faible

Temps de préparation : 45mn, cuisson incluse.

Ce plat peut être préparé à l'avance et réchauffé au dernier moment!

## Ingrédients :

---

- 200 g de risotto
- 4 seiches de 250 à 300g
- 200ml de vin blanc
- 1l de bouillon (de légumes ou fumet de poissons)
- 1échalote
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olives, sel, poivre, thym, cognac, safran, crème liquide

## Réalisation :

---

Nettoyer les seiches - enlever le bec et les yeux - en les vidant, prendre soin de récupérer la poche d'encre (étape la plus fastidieuse!)

Faire chauffer le bouillon avec l'encre, mixer, passer au tamis

Cuire le risotto à l'huile d'olives avec l'échalote ciselée et l'ail haché, à feu doux comme un risotto classique en incorporant le bouillon en 2 ou 3 fois, au fur et à mesure de l'absorption de celui-ci, assaisonner pendant la cuisson.

Pendant que le risotto cuit.....Ebouillanter les seiches 5 mn

Les émincer le plus finement possible - les poêler à feu vif à l'huile d'olives, assaisonner, flamber, crêmer légèrement, laisser réduire de moitié à feu moyen, ajouter le safran (2 ou 3 pistils suffisent ou si vous n'avez pas, quelques gouttes d'arôme safran)

! N'hésitez pas à demander à votre poissonnier de vous les vider!

Dressage : Chauffer le risotto et le placer dans un moule ou un emporte-pièce de votre choix (une forme haute sera la bienvenue pour donner du relief à votre assiette et rendre le risotto noir plus appétissant!). Chauffer les seiches et les répartir autour. Une pointe de paprika ou de sel rose et une pluche d'herbe fraîche égayera votre assiette!

... POUR LE DESSERT...

POMME OU PECHÉ (SELON LA SAISON!) AU FOUR, CŒUR DE CRÈME BRÛLÉE

## Ingrédients :

---

- Pomme sucrée ou pêche mûres
- Crème brûlée
- 3 jaunes (réserver les blancs si voulez élaborer une meringue)
- 45 g de sucre
- ¼ l de crème fraîche liquide
- 1 gousse de vanille

Cuire le fruit au four, avec peu de sucre, à 150 degrés pendant 30mn - pour la pomme, l'évider au préalable - pour la pêche, l'inciser jusqu'au noyau, cuire avec l'incision sur le dessus et après la cuisson, enlever le noyau

En parallèle, cuire la crème brûlée à 100 degrés jusqu'à ce qu'elle soit "figée", laisser tiédir et fouetter délicatement pour homogénéiser, remplir une poche à douille avec la crème brûlée. Farcir le fruit une fois cuit à l'aide de la poche à douille de l'appareil à crème brûlée. Tiédir le tout. Saupoudrer de cassonade et faire caraméliser (au chalumeau si possible).

C'est prêt!

Accommoder d'une boule de glace de votre choix ou pour les plus courageux! Monter les blancs en neige avec leur poids en sucre. Vous obtiendrez une meringue pour pocher sur votre fruit par-dessus la cassonade ou sur la boule de glace. Dans l'assiette, vous pouvez ajouter des amandes hachées ou effilées pour les grands ou des smarties pour les petits!