

# Risotto de coques et palourdes au safran de Provence

Bistro de Jenna  
*Food Style Photography*



## En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras blanc

Une recette originale qui s'accordera parfaitement avec un Vacqueyras blanc.

Optez pour un Vacqueyras blanc avec une belle fraîcheur, quelques notes de fleurs blanches et de la salinité en fin de bouche.

Bonne dégustation.



## Ingrédients

Pour 2 personnes

- 125 g de riz à risotto Carnaroli
- 300 g de palourdes
- 300 g de coques
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 petit poireau
- 20 filaments de safran de Provence
- 80 cl d'eau
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 c.à.c de fumet de crustacés
- Parmesan
- 2 c.à.s de crème fraîche entière
- Huile d'olive
- 20 g de beurre
- Poivre

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.*

## Préparation



- Placer les coquillages dans l'eau froide salée durant 1 heure.
- Bien rincer les palourdes et les coques plusieurs fois à l'eau pour enlever les grains de sable.
- Émincer les échalotes, l'ail et le vert du poireau (*garder un morceau pour le dressage !*).
- Chauffer un filet d'huile d'olive et le beurre dans un faitout.
- Faire revenir les échalotes, l'ail et le vert du poireau émincé.
- Ajouter les coquillages, le vin blanc, l'eau et le fumet de crustacés.
- Bien mélanger avec une cuillère en bois.
- Faire ouvrir les coquillages à couvert sur le feu vif pendant 6 à 7 minutes en remuant de temps en temps.
- Retirer du feu, enlever les coquillages.
- Décoquiller la moitié des palourdes et des coques.
- Réserver.
- Passer le bouillon au chinois et réserver.
- Infuser le safran dans une cuillère d'eau chaude et réserver.
- Dans le faitout verser un filet d'huile d'olive.
- Ajouter l'oignon émincé et le blanc de poireau coupé finement.
- Laisser revenir 2 minutes.
- Ajouter le riz Carnaroli et laisser bien enrober d'huile.
- Verser une louche de bouillon et laisser mijoter tout en remuant délicatement pendant 15 minutes en insérant la totalité du bouillon au fur et à mesure.
- Ajouter le safran, les coques et les palourdes décortiquées.
- Laisser mijoter encore 3 minutes.
- En fin de cuisson, rajouter la crème fraîche, le poivre du moulin et le parmesan. (*pensez à remuer le risotto délicatement durant toute la cuisson !*)
- Dresser deux jolies assiettes de service.
- Verser le risotto, décorer avec les coquillages et le vert de poireau émincé.