

Risotto crabe des neiges, pomme verte, céleri, citron, parmesan, ciboulette |

Recette pour 4 personnes

Description

Un classique avec un produit emblématique, le crabe des neiges.

L'astuce du chef

Attention à la cuisson de votre riz, gardez-le entier sans être croquant. Assurez-vous que votre risotto ai suffisamment de bouillon quand vous le servez. Il ne doit pas rester figé dans l'assiette.

Ingrédients

Risotto

- 300 Gr Riz arborio
- 150 Gr Oignon
- 4 Branche(s) Thym
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 50 Gr Céleri
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 300 Gr Chair de crabe des neiges
- 100 Gr Parmesan
- 0.50 Botte(s) Ciboulette

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **0 mins**

Mise en place

Préparez votre bouillon de légume instantané, gardez-le au chaud.

Épluchez votre oignon et le ciseler finement.

Au besoin, décortiquez les pattes de crabe des neiges pour récupérer la chair.

Avec le céleri et la pomme verte, réalisez une brunoise

Ciselez finement la ciboulette et râpez le Parmesan.

Risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec le thym, ajoutez le riz et faites-le nacrer (translucide).

Ajoutez le vin blanc et faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation, puis couvrez le riz avec une

première louche de bouillon chaud, mélangez délicatement, attendez qu'il soit absorbé et recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Servez aussitôt. Si vous pensez servir le risotto plus tard, étalez-le sur une plaque et réservez.

Finition montage

Dans une casserole avec une noix de beurre, faites réchauffer le risotto, ajoutez, les brunoises de pomme et céleri-branche.

Ajoutez la chair de crabe, réchauffez bien l'ensemble, au moment de servir, finalisez avec le Parmesan et la ciboulette, rectifiez l'assaisonnement.

Bon appétit!