



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Risotto safrané aux Moules de bouchot et aux petits pois

difficulté : ● / prix : € € / temps de préparation : ⌚ ⌚ ⌚

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 litre de moules de Bouchot	3 branches de persil frisé
300 g de riz Arborio	3 branches de persil plat
0,5 g de safran	500 g de petits pois frais (200g de petits pois surgelés)
2 échalotte d'Anjou	3 c. à s. de fromage de chèvre frais
1 oignon	40 g de beurre
3 c. à s. de'huile d'olive	sel et poivre
1 verre de Muscadet	

Progression

Préparation des moules :

Nettoyez les Moules de bouchot

Epluchez l'oignon et le découper en petits morceaux

Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une grande casserole et y faire fondre l'oignon et le persil frisé grossièrement haché. Avant qu'il ne dore, ajoutez les Moules de bouchot, 1/2 verre de Muscadet et recouvrir d'eau à hauteur.

Salez et poivrez légèrement, couvrir et laisser cuire 10 à 15 minutes.

Une fois bien ouverte, les moules doivent avoir une belle couleur orangée.

Laissez refroidir et récupérez les moules

Filtrez le jus, réserver.

Préparation du riz

Ecossez les petits pois, réserver

Faites chauffer le bouillon et ajouter de l'eau jusqu'à obtenir environ un litre de bouillon

Faites chauffer le reste d'huile d'olive, éplucher et couper l'échalotte fraîche et l'ajouter.

Ajouter le riz. Bien mélanger pour que le riz brille, mouillez avec le Muscadet

Ajoutez le safran, les petits pois frais et le persil plat ciselé, puis le bouillon petit à petit jusqu'à absorption.

Cuisez environ 18 minutes.

Avec la dernière louche de bouillon, ajoutez le beurre et le fromage de chèvre

Retirez du feu et bien mélanger

Ajoutez les moules délicatement pour ne pas les casser et servir aussitôt avec une pelure de persil en décor.

Conseil accord met et vin

Servir avec un Anjou rouge

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)