

Risotto aux Moules

Préparation: 10 min

Cuisson: 30 min

Ingrédients pour 2 pers:

- 500 g à 1 kg de moules
- 200 g de riz rond
- 1 oignon pelé et émincé
- 1 cube de bouillon de légumes + 500 ml d'eau
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 c à soupe d'huile l'olive
- persil
- poivre et sel (seulement si besoin car avec le bouillon et le jus des moules je trouve que c'est assez salé mais chacun ses goûts)

Préparation:

1- Nettoyez soigneusement les moules et rincez-les.

2- Chauffez 1 c à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse et faites suer l'oignon quelques minutes puis mouillez avec le vin blanc et ajoutez le moules. Remuez, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes.

3- Pendant ce temps diluer le cube de bouillon de légumes dans les 500 ml d'eau chaude et laissez sur feu doux pendant toute la réalisation de la recette.

4- Quand toutes vos moules sont cuites réservez-les avec leur jus de cuisson dans un plat creux.

5- Dans la même sauteuse, versez le riz avec le reste d'huile d'olive et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouillez avec 1 louche de jus des moules, remuer jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide puis recommencez avec le bouillon de légumes chaud et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit crémeux, soit environ 20 min. Si vous utilisez tout le bouillon de légumes utilisez le jus des moules.

6- Réservez quelques moules dans leur coquille pour la déco et décoquillez les autres. Ajoutez-les dans le risotto avec le persil et un peu de poivre. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Couvrez et laissez cuire encore 2 min.

7- Servez chaud avec quelques moules dans leur coquille par assiette.