

Risotto au Safran

Ingrédients pour 4 personnes: 1 oignon, 1 poivron rouge, 10 cl d'huile d'olive fruité mûr du Domaine Olea, 500g de lotte, 200g de crevettes décortiquées, 250g de riz, sel, poivre, 1 pincée de safran, 1 fois ½ le volume du riz en eau ou en fumet de poisson. Pour garnir crevettes bouquet à convenance.

Pelez et hachez l'oignon, nettoyez le poivron et coupez-le en dés. Faites fondre l'oignon doucement dans l'huile d'olive chaude. Ajoutez les dés de poivron, la lotte coupée en morceau et les crevettes. Salez, poivrez. Cuire le riz et la safran dans l'eau légèrement salée ou le fumet de poisson, 15 minutes au four, couvert de papier sulfurisé plus une feuille d'aluminium. Mélangez à la lotte, au crevettes et au poivron. Décorez le plat avec les bouquets.