

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://tourencuisine.canalblog.com>

Risotto au poulpe, safran et olives noires

Ingrédients

- 1 petit poulpe (dont votre poissonnier aura au préalable vidé de son encre)
- 300g de riz arborio
- 1 oignon
- 20cl de vin blanc
- 80cl de fumet de poisson
- 1 bouquet garni
- 1càs de concentré de tomates
- 50g d'olives noires dénoyautées
- 1 dosette de safran
- 1càs d'huile d'olive

Méthode

Découper le poulpe en petits morceaux.

Dans une grande casserole faire chauffer le fumet de poisson, rajouter le bouquet garni et laisser infuser le safran dedans, lorsque le bouillon est chaud y faire cuire pendant 20 min le poulpe. Egoutter le tout en prenant soin de garder l'eau de cuisson; attendre un peu qu'il refroidisse et découper le en petits morceaux.

Eplucher et mixer très finement l'oignon, le faire revenir pendant 5 min dans une sauteuse avec l'huile d'olive, puis verser le riz, remuer. Ajouter le vin blanc et attendre qu'il s'évapore.

Ajouter l'eau de cuisson du poulpe louche par louche, baisser le feu, et attendre qu'il soit totalement absorbé (environ 40 min) par le riz, et mélanger de temps en temps. Lorsqu'il reste 10 min de cuisson ajouter le concentré de tomates et les olives, mélanger, puis le poulpe.

Server chaud.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>