



## Risotto de Vermicelles aux Coques et Supions

### Ingrédients pour 10 couverts

#### Pour la préparation du Risotto

- **FUMET de POISSON Premium CHEF®** 140 g
- Eau 2 litres
- Vermicelles 400 g



#### Pour la préparation du jus à la cardamome

- **FONDS de VEAU Premium CHEF®** 40 g
- Eau 50 cl
- Cardamome pm
- Piment d'Espelette pm
- Coques 2.5 litres
- Supions 1 kg
- Vin blanc sec 40 cl
- Persil plat 1 botte
- Ail 2 gousses
- Huile d'olive pm
- Fleur de sel pm
- Poivre du moulin pm



### Progression de la recette

- Réaliser le **Fumet de Poisson Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Colorer les vermicelles à l'huile d'olive, les cuire en risotto avec le fumet.
- Cuire les coques dans le vin blanc, les décortiquer.
- Réaliser le **Fonds de Veau Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Griller les graines de cardamome, les ajouter au fonds.
- Réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse, ajouter le piment d'Espelette et trancher à l'huile d'olive.
- Concasser le persil plat, écraser les gousses d'ail.
- Sauter à la plancha les supions et les coques, ajouter en finition le persil et l'ail.
- Rectifier l'assaisonnement du jus à la cardamome et du risotto.