

## Risotto aux moules et au safran :

### Préparation :

- 1) Portez à ébullition 1L d'eau dans une casserole et diluez bouillon cube.
- 2) Faites chauffer un faitout avec l'huile d'olive. Épluchez, émincez l'oignon et colorez-le légèrement à feu doux.
- 3) Ajoutez le riz et laissez cuire 3-4min en remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 4) Versez la moitié du verre de vin, ajoutez le safran.
- 5) Incorporez le bouillon louche après louche. Attendez l'absorption totale avant d'en rajouter (laissez cuire ainsi pendant environ 20min).

### *Ingédients (4 pers.)*

400g de riz aborio  
1 kilo de moules  
(grand calibre)  
1 échalote  
1 oignon  
1 branche de céleri  
1 feuille de laurier  
1 branche de thym  
5 brins de persil  
1 cube de bouillon de légumes  
1 verre de vin blanc sec  
100g de beurre ramolli  
2 CS d'huile d'olive  
Sel, poivre  
**16 filaments de safran**

- 6) Poivrez généreusement et incorporez délicatement le beurre ramolli. Réservez au chaud.

7) Épluchez puis émincez l'échalote et ciselez le persil. Disposez les moules dans une marmite. Ajoutez le reste du vin blanc, et tous les aromates et condiments.

8) Une fois ouvertes, récupérez la chair des moules et incorporez cette chair au risotto.

9) Disposez le risotto à l'emporte-pièce au centre de chaque assiette. Servir bien chaud.

