Risotto facile au homard et à l’avocat avec fenouil et petits pois



4-6 portions

Ingrédients

1 gros avocat, coupé en dés

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 échalote française, coupée en petits dés

1 bulbe de fenouil, finement haché (garder les frondes pour la garniture)

1½ tasse de riz Arborio

½ tasse de vin blanc

6 tasses de bouillon de homard ou de légumes, réchauffé*

1 tasse de petits pois frais ou congelés

2 homards cuits de 1½ lb, chair enlevée et hachée

Zeste d'un citron entier

½ tasse de parmesan, râpé

Sel et poivre fraîchement moulu au goût

Préparation

1. Mélanger les morceaux d'avocat avec le jus de citron et réserver.
2. Dans une grande casserole à feu moyen, chauffer l'huile d'olive et ajouter l'échalote. Faire suer pendant 1 à 2 minutes avant d'ajouter le riz.
3. Ajouter le fenouil haché, cuire en remuant de temps en temps pendant 1 à 2 minutes.

Risotto facile au homard et à l’avocat avec fenouil et petits pois

4. Ajouter le vin et laisser mijoter pendant une minute en remuant constamment. Ajouter environ la moitié du bouillon et remuer périodiquement de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la majeure partie du liquide soit absorbée.

5. Ajouter le reste du bouillon, une louche à la fois, jusqu'à ce que le riz devienne légèrement translucide et soit d'une fermeté al dente. Ajouter les petits pois avec la dernière louche de bouillon, soit environ 20 minutes après l'ajout de la première louche de bouillon.

6. Ajouter délicatement la chair de homard en dés, le zeste de citron, le parmesan râpé et l'avocat jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et crémeux. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre fraîchement moulu. Servir chaud et ajouter les feuilles de fenouil comme garniture.

7. *Vous pouvez faire un bouillon rapide avec les carcasses des homards que vous avez décortiqués. Il suffit d'ajouter 1 oignon, une carotte, une branche de céleri et une feuille de laurier et de compléter avec 6 tasses d'eau. Laisser mijoter pendant 20 minutes et filtrer.