

# PASCO

## «Homard Européen entier décortiqué au Chorizo, Risotto crémeux» Chef D. BARSSO

### **SYNTHESE**

Type : Plat  
Difficulté : Moyen  
Prix : €€€€

### **TEMPS**

Temps de préparation : 45 minutes  
Temps de cuisson : 25 minutes

### **INGREDIENTS** (Pour 2 personnes)

2 homards bleus  
300 gr de riz Arborio  
1 cube de bouillon aux légumes  
Thym, laurier, sel  
Garniture aromatique (2 badianes, 2 clous de girofle, 1 oignon, 1 carotte, Thym, Laurier)  
20 cl de vin blanc  
20 cl de crème liquide  
100 gr de Parmesan  
1 Chorizo fort  
Ciboulette  
1 oignon  
30 gr de beurre  
Huile d'olive

### **PREPARATION**

#### Le homard

Faire bouillir 5 L d'eau froide dans un faitout avec l'ensemble de la garniture aromatique (prévoir de la place pour les homards).

Mettre les crustacés et dès la reprise de l'ébullition les faire cuire 8 mn.

Une fois refroidis, décortiquez les homards et les mettre au frais.

#### Le risotto

Ciselez 1 oignon en petits dés et faites les revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le riz Arborio et déglacez au vin blanc.

Mouillez avec de l'eau jusqu'à hauteur du riz en ajoutant le cube de bouillon. Faites cuire le riz à feu très doux en remuant régulièrement et en ajoutant de l'eau si besoin pendant environ 15 mn en fonction des goûts.

Ajouter la crème liquide, la ciboulette et le beurre.

Dès que le riz présente un aspect bien crémeux, ajoutez le Parmesan.

Dressez les assiettes.

A table ! Et bon appétit ...

### **REMARQUES**

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Crozes-Hermitage AOC 2012.

**A DEGUSTER** : RESTAURANT CHEZ PASCO  
74 Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 Paris  
T. 01 44 18 33 26  
contact@restaurantpasco.com

