

RISOTTO AUX MOULES

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes.
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 25 min.
Temps de cuisson : 35 min.

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1,5 l de moules
- 200 g de riz à risotto
- 100 g de petits pois surgelés
- 40 g de parmesan râpé
- 15 cl de vin blanc
- 1/2 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 branche de thym
- 2-3 feuilles de laurier
- 50 cl de bouillon de légumes
- 1 càs de crème épaisse
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càc de Paprika
- 1 g de Safran
- Persil ciselé
- Sel, poivre

Cette recette a été réalisée par Nathalie, du blog
[Cuisiner tout simplement.](#)





Le mot de Nathalie, du blog Cuisiner Tout Simplement

“ Pour varier la recette, vous pouvez remplacer les moules par un autre coquillage, comme des coques ! ”

Le mot de Raphaël, notre caviste

“ Le Château La Rame (AOC Bordeaux blanc) est très aromatique, sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Un vin fin, équilibré et élégant qui associe acidité, fraîcheur et fruité gourmand. Le mariage avec ce risotto de moules à la fois iodé et onctueux sera un accord met et vin des plus raffinés ! ”

Septembre 2020 © Nathalie BOISSE

RÉALISATION

- 1** Lavez et versez les moules dans une grande casserole avec l'échalote émincée, le thym, le laurier, le vin blanc et 10 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire à feu vif jusqu' à ce que les moules s'ouvrent. Les égoutter tout en conservant le jus de cuisson. Filtrez le jus et réservez. Enlevez les moules des coquilles et les réserver.
- 2** Faites chauffer le bouillon de légume et ajoutez le paprika. Mélangez et réservez.
- 3** Lavez et coupez le poivron en petits cubes. Réservez.
- 4** Faites revenir l'oignon émincé pendant environ 2-3 minutes dans l'huile d'olive, puis ajoutez le poivron et continuez à cuire pendant environ 2 minutes.
- 5** Versez le riz, mélangez et laissez cuire jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides, tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère.

BORDEAUX | *B*
BORDEAUX SUPÉRIEUR
planete-bordeaux.fr

**BORDEAUX
BLANC**

- 6** Poursuivez la cuisson pendant environ 15 à 20 minutes en ajoutant le jus de cuisson des moules, puis le bouillon de légumes en plusieurs fois et jusqu'à totale absorption.
- 7** 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les moules décortiquées, les petits pois et le safran. Mélangez et laissez cuire.
- 8** A la fin de la cuisson, ajoutez la crème et le parmesan râpé. Salez, poivrez et mélangez.
- 9** Au moment de servir, ajoutez le persil ciselé.

CHÂTEAU LA RAME

CONTACT

www.chateaularame.com



ROBE Jaune pâle aux reflets verts.

NEZ Expressif et élégant, notes florales soutenues par des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

BOUCHE Ample, fraîche, équilibrée. Les notes fruitées de pamplemousse, citron, fruit de la passion offrent une sensation tonique et minérale.