

 **Ingédients (2 personnes) :**

- 500 g de palourdes
- Riz Arborio (pour risotto)
- Beurre
- Pistaches
- Parmesan râpé
- 1 cube de bouillon de légumes
- Graines de grenade
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail

 Préparation 20 minutes

Coqui'Découverte

 Cuisson 20 minutes**1. Palourdes**

- Faites dégorger les palourdes :
 - Pêchées : faites-les dégorger dans de l'eau salée la veille
 - En provenance du mareyeur : placez-les dans de l'eau salée pendant au moins une heure avant la préparation.
- Émincez l'échalote et faites-la revenir dans du beurre avec de l'ail émincé.
- Incorporez les palourdes et faites-les cuire pour permettre leur ouverture. Ne pas surcuire !
- Récupérez le jus de cuisson des palourdes et réservez-le.
- Retirez les palourdes de leurs coquilles et réservez-les également.

2. Préparation du riz

- Dans une casserole, faites bouillir 1,5 fois le volume du riz en eau et ajoutez un cube de bouillon de légumes.
- Dans une poêle, faites cuire le riz Arborio à sec pour qu'il libère son amidon.
- Incorporez petit à petit le jus de cuisson des palourdes au riz.
- Ajoutez le bouillon chaud progressivement dès absorption par le riz. Remuez constamment pour éviter que le riz ne colle au fond de la casserole (Wok), jusqu'à ce que celui-ci soit cuit.

3. Accompagnements

- Décortiquez les pistaches et concassez-les grossièrement pour apporter du croquant à la préparation.
- Coupez la grenade en deux afin d'extraire les graines.

4. Assemblage

- Ajoutez les palourdes cuites au riz et laissez-les réchauffer tout en poursuivant la cuisson du riz.
- Dressez le risotto dans des assiettes et parsemez de parmesan râpé.
- Décorez avec les pistaches concassées et les graines de grenade pour ajouter une touche de croquant et de fraîcheur.

1,2,3, Coqui'coutez !

