

Risotto aux fruits de mer et chorizo



Ingrédients :

- 300 gr de moules surgelées
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 40 gr d'huile d'olive
- 200 gr de blanc de seiche
- 100 gr de poivrons rouges coupés en dés
- 100 gr de poivrons ver coupés en dés
- 50 gr de chorizo coupé en rondelles
- 1 boîte de tomates pelées (400 gr)
- 2 cuillères à café de gros sel
- 1 dose de safran
- 200 gr d'eau
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 400 gr de riz spécial risotto
- 50 gr de crevettes décortiquées

Préparation :

1. Mettre les oignons et l'ail dans le bol. Hacher 5 sec./vit.4
2. Racler les parois du bol avec la spatule, ajoutez l'huile et régler 4 mn/varoma/vit.1
3. Ajoutez les blancs de seiche, les poivrons et le chorizo dans le bol. Déposez les moules dans le varoma et placez ce dernier sur le bol du thermomix. Programmez 15 mn/100°C/sens inverse/vit.1
4. A la sonnerie enlevez le varoma, ajoutez dans le bol les tomates pelées, le sel, le safran et le bouillon de volaille. Remettre le varoma et programmer 10 mn/varoma/sens inverse/vit.1
5. A la sonnerie, ajoutez l'eau, le riz et les crevettes

dans le bol et remettre le varoma en place. Réglez 11 mn/varoma/sens inverse/vit.1

6. Servir le risotto sur un plat de service et disposez les moules sur le dessus du plat.