

CHORIZOTTO aux Gambas By Cath – Recette Zéro Déchet

 Cooking By Cath

Une recette anti gaspi dans laquelle chaque déchet est exploité à son maximum



Préparation
40 min



Cuisson
55 min



Durée totale
1 h 35 min

 **Catégorie : PLAT PRINCIPAL**  **Nombre : 4 personnes**

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- PETRIN CONCASSEUR
- ULTRABLADE
- MELANGEUR
- Passoire fine ou filtre

INGREDIENTS

- 300 g riz arborio
- 500 g gambas (cuites)
- ½ chorizo doux César Moroni
- 2 échalotes
- 30 ml Huile d'olive (2 x 15 ml)
- 250 g champignons de Paris (frais)
- 150 g petits pois surgelés (Bonduelle précuit vapeur 3 minutes)
- 100 ml vin blanc
- 100 ml de crème fraîche
- 1 litre eau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 40 g parmesan (facultatif)

PREPARATION

Étape 1

1. Décortiquer les gambas et conserver des carapaces
2. Éplucher l'ail, l'oignon et les échalotes et conserver les épluchures
3. Couper grossièrement la gousse d'ail et l'oignon
4. Nettoyer les champignons en grattant la partie terreuse et en les passant brièvement sous l'eau.
5. Couper les pieds des champignons et les conserver

Étape 2

1. Installer le pétrin concasseur dans la cuve du robot
2. Ajouter les carapaces des gambas, les pieds de champignons, l'ail, l'oignon, la feuille de laurier et le thym
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : 20 secondes - vitesse 12

Étape 3

1. Rassembler la préparation au centre de la cuve
2. Ajouter 15 ml d'huile d'olive
3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon lancer le programme Slow Cook P1 : vitesse 3 - 130 degrés - augmenter la durée à 7 minutes

Étape 4

1. Ajouter un litre d'eau ainsi que les épluchures d'ail, d'oignon et d'échalote et poivrez généreusement (ne pas saler)
2. Fermer le couvercle (sans le bouchon) et lancer le robot : vitesse 2 - 100 degrés - 20 minutes

Étape 5

1. Couper le chorizo en tranches d'un centimètre d'épaisseur et recouper chaque tranche en deux
2. Couper les champignons en quatre
3. Couper grossièrement les échalotes
4. Couper les gambas en deux
5. Si besoin : cuire les petits pois (cette étape n'est pas nécessaire si vous utilisez les petits pois précuits vapeur Bonduelle)

Étape 6

1. Filtrer le bouillon
2. Rincer la cuve du robot

Étape 7

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot
2. Ajouter les échalotes
3. Fermer le couvercle, remettre le bouchon et lancer le robot : 10 secondes - vitesse 12

Étape 8

1. Ôter l'Ultrablade et le remplacer par le mélangeur
2. Ajouter le chorizo, les champignons et 15 ml d'huile d'olive dans la cuve
3. Fermer le couvercle (bouchon position mini) et lancer le programme slow Cook P1 : vitesse 3 - 130 degrés - 5 minutes

Étape 9

1. Déglacer* au vin blanc
2. Ajoutez le riz et mélanger avec la spatule
3. Fermer le couvercle et lancer le programme slow Cook P1 : vitesse 3 - 130 degrés - 5 minutes

Étape 10

1. Ajouter 600 ml du bouillon filtré**
2. Saler et poivrer.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 3 - 100 degrés - 10 minutes

Étape 11

1. Ajouter les petits pois et les gambas dans la cuve
2. Mélanger avec la spatule afin de les répartir uniformément
3. Rectifier l'assaisonnement si besoin
4. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 3 - 100 degrés - 5 minutes

Étape 12

1. Ajouter la crème fraîche et mélanger le risotto avec la spatule
2. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 3 - 90 degrés - 3 minutes

Étape 13

1. Servir aussitôt le risotto*** saupoudré de parmesan (facultatif)

NOTES

* *Déglacer une préparation signifie y verser un liquide (eau, vin, bouillon) et frotter le fond du récipient afin de récupérer les sucs de cuisson*

** *Excédent de bouillon : verser le surplus de bouillon dans un bac à glaçons et placer celui-ci au congélateur. Vous pourrez l'utiliser pour aromatiser des sauces.*

*** *ATTENTION : N'utilisez jamais la fonction Maintien au chaud pour le risotto car le riz continuerait de cuire et finirait en bouillie*

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr