



# BOULETTES RISOTTO SAFRANÉ

## À L'ENCORNET CHORIZO ET PIQUILLOS MOUSSEUX D'AÏOLI AU MIEL

**Dominique Frérard**

*Cela fait 25 ans que Dominique Frérard domine la cuisine marseillaise du haut de son restaurant perché sur le Vieux-Port. Dominique est un homme de partage, de bienveillance et de transmission. On ne compte plus le nombre de jeunes chefs qu'il a formés. C'est une joie de l'accueillir dans ce livre avec une recette entre terre et mer, une recette gourmande et généreuse à l'image de sa cuisine.*

### Pour le risotto

250 g de riz rond cararoli blanchi 'al dente'

3 échalotes ciselées

20 cl vin blanc sec

200 g de blanc d'encornet

100 g de parmesan

20 cl de crème entière

2 g de safran poudre

80 g de chorizo bellota

80 g de poivrons piquillos

¾ litre de fond blanc de volaille

du persil plat haché

sel et poivre

du piment d'Espelette

de l'huile d'olive

### Pour la panure

de la farine

3 œufs

de la chapelure de brioche fine

Réalisez le risotto, faites suer sans coloration le riz blanchi avec l'huile d'olive, ajoutez les échalotes ciselées, le safran, déglacez avec le vin blanc, assaisonnez, mouillez avec le fond de volaille, laissez cuire jusqu'à une cuisson 'al dente', ajoutez le parmesan râpé et enfin la crème fraîche battue ferme, réservez.

Taillez en brunoise le blanc de seiche et le chorizo bellota.

Faites suer sans coloration la seiche, assaisonnez, ajoutez ensuite le chorizo au dernier moment et une fois refroidi le persil haché.

Confectionnez avec la paume de la main une boule de risotto, remplissez celle-ci avec le mélange seiche/chorizo et refermez-la avec le risotto pour former des boulettes régulières de 25/30g.

Passez au froid, réalisez une anglaise\* et panez les boulettes dans une chapelure de brioche fine.

Faites frire dans un bain d'huile d'olive, égouttez sur du papier absorbant.

Servez chaud avec une sauce aïoli au miel au siphon.

\* voir page 124



