ARROZ DE MOLL avec tomate Ramallet

Avec cet Arroz Moll, le chef Koldo Royo a élaboré un plat de riz méditerranéen aux saveurs marines qui nous fera nous souvenir de nos vacances. Fermez les yeux et profitez : afuegolento.com

Temps de préparation: 55 min. · Niveau de difficulté: difficile

Portions

Ingrédients pour 2 personnes :.

Ingrédients

4 pièce Tomates Ramallet râpées
600 g Rouget de roche
150 g Oignon blanc haché
3 pièce Gousses d'ail épluchées et hachées
1 pincée Paprika Tap de Corti
3 Fils de safran
400 g Riz pour paella
Poireau, oignon, céleri
Persil frais
1 Jaune d'œuf
1 c.à.s. Amandes
1 c.à.s. Huile d'olive vierge extra
1 pincée Fleur de sel

Préparation

Nettoyez les rougets, en séparant la tête, les os, le foie et les filets dépouillés.
Préparez un bouillon en faisant sauter le poireau, l'oignon, le céleri et 2 tomates finement coupées.

Ajoutez les têtes et les arêtes du poisson précédemment frit. Couvrir d'eau et faire bouillir.
Ajoutez le persil, filtrez le bouillon et mettez-le de côté.

Pour la sauce :
Faites brièvement frire les amandes et le foie. Ajoutez le "Tap de Corti" et le sel. Laissez refroidir et passez au mixeur pour obtenir une crème fine.

Battez les jaunes d'œufs en ajoutant progressivement l'huile pour émulsionner. Mélangez le tout et mettez de côté.

Dans une poêle à paella, faites frire le safran, l'ail, l'oignon et enfin la tomate. Après 5 minutes, ajoutez le riz. Saupoudrez ensuite le poivron rouge sur le dessus et faites frire pendant encore 5 minutes.

Versez le bouillon et assaisonnez de sel. Faites cuire encore 3 minutes, puis mettez-le au four, déposez quelques fines tranches de tomates et les rougets par-dessus.

Laisser reposer et servir avec la sauce aux amandes et au foie.

Ce plat est tiré du livre de recettes majorquin "Tomátiga de Ramellet. Pagesos i cuiners".