



**GRAND BALLEAU**  
Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LE SAFRAN BIO  
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

## RIZ SAFRANE AUX CALAMARS

Épluchez et hachez l'ail. Rincez et ciselez le persil. Réservez. Pelez et émincez les oignons. Diluez les tablettes dans 1,5 l d'eau bouillante. Ajoutez le safran et réservez au chaud. Rincez et épongez les anneaux de calamars.

Versez la moitié de l'huile dans une poêle à fond épais, posez-la sur un feu doux. Mettez les calamars dans l'huile froide et laissez-les monter en température (ainsi ils ne seront pas caoutchouteux). Faites cuire 15 min en remuant de temps en temps.

Dans le même temps, faites chauffer le reste d'huile dans une cocotte. Mettez les oignons à revenir sans colorer, puis ajoutez le riz et remuez sur feu moyen pour que tous les grains soient translucides.

Commencez à verser le bouillon louche par louche en remuant le riz et en attendant que le liquide soit absorbé avant de recommencer. Ajoutez alors les calamars, l'ail, le persil, sel et poivre. Mélangez et servez aussitôt.



- 400 g de riz à risotto)
- 600 g d'anneaux de calamars (frais ou décongelés)
- 4 tablettes de bouillon de volaille
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- 15 filaments de safran
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil plat
- sel, poivre

