



Risotto crémeux au saumon, gambas & ciboulette

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers

Préparation | 15 min

Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 400 g de riz pour risotto
- 1 cuil à soupe de beurre
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 gros pavé de saumon
- 1 l de fumet de poisson
- 0.5 citron jaune (jus + zeste)
- 50 g de parmesan
- Gambas ou crevette
- Poivre
- Ciboulette

Faire chauffer dans une casserole le fumet de poisson.

Coupez votre pavé de saumon en cubes.

Faire fondre du beurre dans une poêle avec de l'huile d'olive. Faire cuire le saumon, puis ajoutez les crevettes pour les faire revenir environ 3 minutes de chaque cote jusqu'à obtenir une couleur opaque.

Retirez de la poêle et réserver.

Ajoutez l'oignon haché, les gousses d'ail hachées. Cuire, arrêtez la cuisson quand l'oignon devient translucide.

Jetez en pluie le riz et faire revenir quelques minutes en remuant.

Faire cuire le riz, en ajoutant $\frac{1}{2}$ à 1 verre de bouillon a la fois en remuant.

Dès que le riz absorbe le bouillon, ajoutez un autre verre de bouillon et laissez absorber le jus. Ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit.

En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron ainsi que les zestes.

Ajoutez ensuite le fromage, la ciboulette ciselée, bien mélangez et laissez cuire 1 à 2 min.

Servir dans des assiettes creuses, en déposant par-dessus les dés de saumon et les gambas. Saupoudrez de zeste de citron, et de Parmesan.

Où dressez dans une grande assiette à l'aide d'un cercle en saupoudrant de zestes de citron, de ciboulette ciselée et disposez à côté de manière harmonieuse votre saumon et vos gambas.