

Risotto aux asperges, zestes de citron et saumon fumé

Recette pour 4 personnes



Description

Riz Arborio cuit à la louche de fumet de poisson et aromatisé de vin blanc, zestes de citron, tête d'asperges et garni de belles rosaces de saumon fumé.

L'astuce du chef

Vous pouvez effectuer une précuisson du risotto et stopper la cuisson après environ 15 minutes lorsque le riz est encore croquant et avant d'incorporer les garnitures. Étendez simplement le risotto sur une grande plaque à biscuit. De cette façon, vous pouvez reprendre la cuisson au moment du service en réchauffant votre riz avec le bouillon restant et incorporant la suite des ingrédients.

Ingrédients

Pour la cuisson du risotto

- 300 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Fumet de poisson

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la garniture du risotto

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 0.50 Botte(s) Asperge verte
- 200 Gr Saumon fumé
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Ciselez l'oignon et la ciboulette. Râpez le parmesan. Retirez la partie fibreuse des asperges et coupez-les en biseaux. Coupez le beurre en cubes. Zestez le citron.

Préparation des asperges

Faites cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante salée environ 1-2 minutes et plongez-

les immédiatement dans un bain d'eau glacée afin de stopper la cuisson.

Préparation du risotto

Dans une casserole, faites chauffer le fumet de poisson et assaisonnez-le de sel et poivre si nécessaire. Dans une autre casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le riz et faites-le nacrer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Déglacez avec le vin blanc. Remuez et laissez le liquide s'évaporer complètement. Versez une louche de fumet chaud en remuant régulièrement jusqu'à absorption du liquide. Ajoutez le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 20 minutes. Incorporez les asperges et les zestes de citron au risotto, cuire une minute supplémentaire pour réchauffer le tout. Retirez du feu, ajoutez le parmesan, la moitié de la ciboulette et les cubes de beurre. Mélangez doucement et rectifiez l'assaisonnement.

Dressage de votre assiette

Dans une assiette creuse, servez une portion de risotto puis déposez de belles rosaces de saumon fumé sur le dessus. Parsemez de ciboulette.

Bon appétit!