



## PAPILLOTE DE DAURADE ET RISOTTO COCO CITRON VERT



Temps de Préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Nb de pers : 6

### **Ingédients :**

Les papillotes : 6 feuilles de bananier

Les filets de daurade : 6 filets de daurade - 1 bouquet de coriandre - 6 cuil. à soupe d'huile d'olive – sel et poivre

Pour le risotto : 300 g de riz arborio - 1 citron vert - 10 cl de lait de coco - 10 cl de vin blanc sec - 1 échalote - 1 l de bouillon de légumes chaud - 125 g de mascarpone - 60 g de parmesan – 2 CS d'huile d'olive – sel et poivre

**Préparation :**

Lavez les feuilles de bananier, et faites-les blanchir 2 min dans l'eau bouillante pour les assouplir.

Rafrâchissez-les sous l'eau froide.

Epluchez l'échalote et ciselez-la. Faites chauffer une casserole avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, puis versez le riz et l'échalote. Enrobez bien jusqu'à ce que le riz soit nacré, c'est à dire que les grains deviennent transparent. Ajoutez le vin blanc, le lait de coco, laissez réduire, puis ajoutez une louche de bouillon de légumes chaud. Portez à frémissements, et une fois que le riz a absorbé tout le bouillon, et bien ajoutez une autre louche de bouillon. Recommencez ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit, environ 18 min. Les grains doivent être moelleux et légèrement fermes à l'intérieur. Ajoutez alors le mascarpone, le parmesan fraîchement râpé, le jus et le zeste de citron vert. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur chaque feuille de bananier, déposez au centre le risotto coco citron vert, puis dessus un filet de daurade. Arrosez avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, et parsemez de coriandre ciselée. Salez et poivrez. Refermez la papillote et faites cuire au four 10 min.

**Les conseils de Sandrine :**

Le risotto doit cuire doucement et mouillé au fur et à mesure. Vous pouvez y ajouter une pincée de gingembre en poudre, et une pincée de curry.

Les feuilles de bananier peuvent être remplacées par des feuilles de papier sulfurisé, ou une papillote en silicone.

Avec un filet de bar, votre papillote sera aussi savoureuse !