

Risotto au saumon frais



Pour 2 personnes:

- 150 g de riz à risotto
- 2 pavés de saumon frais
- 1 oignon
- 2 cs d'huile d'olive
- 5 cl de vin blanc sec
- 60 cl de bouillon de légumes
- le jus d'1/2 citron
- 10 cl de crème liquide
- 2 cs de parmesan râpé
- aneth

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé dans 1cs d'huile d'olive sans le laisser colorer. Ajouter le saumon coupé en gros cubes. Laisser cuire environ 5 min (il finira sa cuisson plus tard). Réserver.

A la place dans la sauteuse, verser le riz et la dernière cuillerée d'huile. Bien mélanger sur feu doux pendant 1 à 2 min le temps que les grains soient bien nacrés. Verser le vin blanc. Quand celui-ci s'est évaporé, verser louche après louche le bouillon bouillant, en prenant soin d'attendre que tout soit absorbé entre chaque.

Avec la dernière louche de bouillon, ajouter le mélange saumon-oignons.

Ajouter la crème, le jus de citron et le parmesan. Bien mélanger et laisser reposer 5 min à couvert, hors du feu.

Servir saupoudré d'aneth.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>