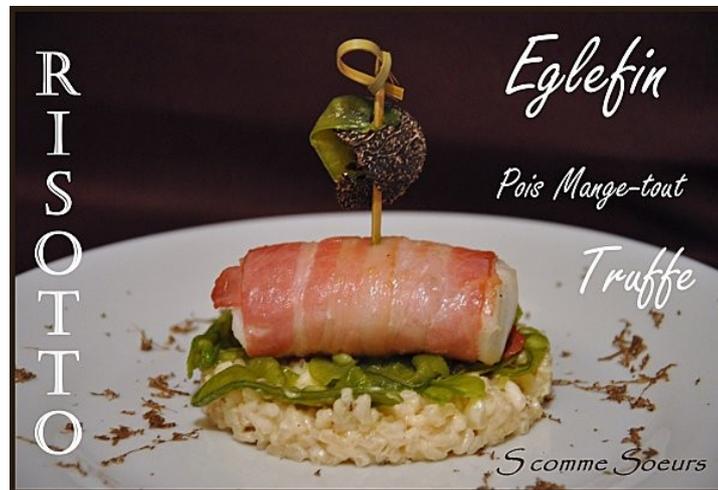


Dos d'eglefin en robe de lard sur risotto truffé et pois mange-tout



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 dos d'eglefin
- 250g de pois mange-tout
- 120g de tranches de lard fines
- une truffe fraîche
- sel et poivre

Le risotto :

- 1 grosse échalote
- 240g de riz arborio
- 2 verres de vin blanc
- 1 litre de bouillon de poisson
- 2 cuillère à soupe de mascarpone
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

L'églefin :

Couper les dos d'églefin de façon à avoir un rectangle, en ne gardant que la partie la plus épaisse. Les saler et les poivrer. Entourer-les d'une ou 2 tranches de lard suivant leur taille. Vous pouvez glisser une tranche de truffe entre le lard et le poisson. Poser les dos de poisson sur une plaque à pâtisserie. Enfourner pour 10mn à 180°C. Vous pouvez préparer les dos avant la cuisson du risotto, il suffira alors simplement d'enfourner le poisson une dizaine de minutes avant la fin de cuisson du risotto.

Le risotto :

Peler et ciseler finement l'échalote. Chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'échalote. Ajouter le riz en le remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouiller avec le vin blanc et quand il est totalement absorbé par le riz, ajouter du bouillon chaud en plusieurs fois. Quand il n'y a pratiquement plus de bouillon, saler poivrer, incorporer le mascarpone et moitié de la truffe finement râpée. Bien mélanger et dresser immédiatement.

Pendant la cuisson du risotto, chauffer un grand volume d'eau salée et y plonger les pois mange-tout 3mn. Les rincer sous l'eau froide pour stopper la cuisson et garder une belle couleur. Réchauffer au moment du service.

Montage :

Râper de la truffe sur toute l'assiette, puis dresser le risotto à l'aide d'un cercle en inox de 10cm de diamètre. Poser dessus les pois mange-tout et ensuite un dos d'églefin. Poser un pois mange-tout et une rondelle de truffe sur un pic en bambou et le planter dans le dos d'églefin. Servir et déguster de suite...