

Saumon avec fromage frais aux fines herbes sur risotto au citron



Vous avez prévu une soirée spéciale avec des invités? Pensez à ajouter ce plat au menu! Original, élégant et délicieux, il ne manquera pas d'impressionner vos convives.

Si vous avez une poche à douille, il est préférable de répartir le fromage frais aux fines herbes sur le poisson à l'aide d'une douille ronde. Autrement, vous pouvez également mettre la préparation dans un petit sac de congélation ou un sac plastique, couper la pointe d'un coin et la presser par cette ouverture. Si tout cela est trop compliqué, il suffit de répartir la préparation sur le saumon à l'aide d'une cuillère à café.

Sur la page Instagram de Denner, vous trouverez également une vidéo de la recette.

Bon appétit!

Risotto

- 3 cs d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, finement haché
- 270 g de riz pour risotto
- 2,5 dl de vin blanc
- 1,6 l de bouillon de légumes chaud
- 50 g de fromage frais, nature
- 40 g de parmesan râpé
- Le zeste d' $\frac{1}{4}$ de citron
- 1,5 cs de jus de citron
- 20 g de persil plat haché
- 20 g d'aneth, seulement les pointes, hachées
- Sel pour assaisonner

Saumon

- 4 filets de saumon, avec ou sans peau, d'env. 150 g chacun
- 3 cs de jus de citron
- 3 cs d'huile d'olive pour arroser
- Un peu de sel pour saupoudrer

- Un peu de farine pour enrober les filets
- 170 g de fromage frais, nature
- 1 petite gousse d'ail, pressée
- ½ cc de sel
- Un peu de poivre
- 15 g de beurre à rôtir
- Micropousses, en option comme garniture

Risotto

1. Faites revenir l'oignon haché dans l'huile jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le riz pour risotto et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Déglacez au vin blanc. Laissez mijoter jusqu'à ce que le vin blanc soit presque évaporé.
2. À partir de là, ajoutez continuellement du bouillon de légumes bien chaud afin que le risotto soit toujours légèrement recouvert de liquide. Remuez régulièrement.
3. Dès que le riz est presque cuit, ajoutez tous les ingrédients jusqu'au jus de citron inclus.
4. Réservez ¼ des herbes pour le poisson, incorporez le reste dans le risotto juste avant de servir et rectifiez l'assaisonnement.

Saumon

1. Préchauffez le four à 70 °C (chaleur inférieure et supérieure).
2. Séchez les filets en tapotant, puis arrosez-les d'un peu de jus de citron et d'huile d'olive, salez légèrement. Tournez les filets de saumon dans la farine pour qu'ils soient légèrement farinés.
3. Mélangez le fromage frais avec le reste des herbes, l'ail, le sel et un peu de poivre, rectifiez l'assaisonnement et versez la préparation dans une poche à douille, si vous en avez une.
4. Faites revenir les filets de saumon des deux côtés dans le beurre (env. 5 minutes au total, selon l'épaisseur et le niveau de cuisson souhaité). Réservez dans un four chaud jusqu'au moment de servir.
5. Répartissez le risotto sur des assiettes, ajoutez le saumon et garnissez de fromage frais à l'aide de la poche à douille ou d'une cuillère à café. Décorez avec les micropousses.

Pol Caston Brut Champagne AOC

Robe dorée brillante. Nez de levure fraîche avec des notes exotiques. Bouche aux bulles fines, bien intégrées et persistantes.

[Voir dans le weinshop](#) _____

