



Risotto au chicon et au saumon fumé



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 noisette de beurre
4 branches de chicons (coupés en lamelles)
huile d'olive
1 échalot (émincée)
300 grammes de riz pour risotto
200 ml de vin blanc
1 l de bouillon de légumes
1 tasse de petits pois surgelés
50 verres de parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe de mascarpone
140 grammes de saumons fumé écossais (coupé en lanières)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir les lamelles de chicon. Salez et poivrez.
- 2.** Faites sauter l'échalote finement hachée dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le riz pour risotto. Faites frire le risotto jusqu'à ce que les grains soient translucides. Ajoutez le vin blanc. Ajoutez petit à petit le bouillon de légumes chaud et remuez jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit al dente.
- 3.** Portez de l'eau à ébullition, et faites-y blanchir les petits pois pendant 2 minutes.
- 4.** Incorporez au riz le fromage râpé, les chicons, le mascarpone et les petits pois. Terminez par les lanières de saumon fumé.