

Temps de cuisson : environ 35 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Risotto crémeux au saumon et basilic

Ingrédients :

- 250g de riz arborio
- 2 oignons émincés
- 1 litre de bouillon de légumes (ou de poulet)
- 200 ml de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 600 g de filet de saumon coupé en cubes
- 1 c. à thé de basilic frais
- 200 ml de crème 35 %
- 75 g de fromage parmesan rapé
- Un petit paquet de saumon fumé coupé en fines tranches

Marche à suivre :

1. Faire bouillir le bouillon. Réserver.
2. Dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir quelques minutes les oignons, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Ajouter les dés de saumon, le basilic et faire cuire 5 minutes à peine pour qu'ils restent rosés. Retirer les dés de saumon et réserver sur une assiette.
4. Verser le riz dans la poêle et bien enrober d'huile, puis mouiller avec le vin blanc. Laisser évaporer un peu. Verser une louche de bouillon, puis laisser absorber avant d'ajouter une nouvelle louche.
5. Faire cuire environ 20 minutes en ajoutant progressivement le bouillon, goûter pour vérifier la cuisson du riz. Lorsqu'il est cuit, (la cuisson parfaite du riz arborio est un peu al dente) rajouter les dés de saumon dans la poêle et mélanger. Saler et poivrer.



6. Ajouter ensuite la crème, puis le parmesan et laisser mijoter 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter le saumon fumé à la dernière minute. Servir le risotto très chaud saupoudré de parmesan râpé ou en copeaux.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/02/risotto-cremeux-au-saumon-et-basilic.html>