

Risotto Vénéré au champagne & filet de rouget fumé

Ingédients pour 4 personnes :

- 400 g de riz Vénéré Riso Gallo
- 1 oignon rouge
- 2 sachets de bouillon Ariaké "Coquillages"
- 1 grand verre de Champagne
- Huile d'olive
- Parmesan
- 8 filets de rouget
- Sel & poivre
- Quelques tours de Moulin Saveur pour Poisson de Ducros (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de sciure d'hêtre

Préparation :

Faites chauffer dans une casserole 1 litre d'eau.

A ébullition, coupez le feu et faites infuser 2 sachets de bouillon Ariaké "Coquillages"

Emincez très finement l'oignon rouge.

Faites le revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.

Ajoutez le riz et mélangez bien jusqu'à ce qu'il devienne nacré.

Versez sur le riz le grand verre de champagne. Baissez le feu.

Une fois le champagne absorbé par le riz, ajouter une louche de bouillon et mélangez.

Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. A noter que le riz Vénéré est plus long à cuire que le riz Arborio.

En fin de cuisson, ajoutez du parmesan râpé à votre convenance.

Pendant la cuisson du risotto, salez et poivrez vos filets de rouget.

Assaisonnez le poisson de quelques tours de Moulin Saveur pour Poisson de Ducros (facultatif).

Mettez à chauffer le fumoir.

Une fois bien chaud, déposez dans le fond du fumoir, deux cuillères à soupe de sciure d'hêtre.

Posez l'assiette au dessus de la sciure, puis la grille sur laquelle vous y déposez vos filets de rouget.

Mettez le couvercle sur fumoir et laissez cuire environ 20/25 minutes à feu moyen.

Une fois le risotto prêt et les filets de rouget cuits & fumés, mettez joliment dans une assiette.

Servez aussitôt.