

Risotto saumon mascarpone citronné



Ingrédients :

- Huile d'olive
- 250 gr de riz arborio
- 3 échalotes émincées finement
- 30 cl de vin blanc
- 80 cl de bouillon de légumes ou poisson
- 3 cuillères à soupe de mascarpone
- 4 cuillères à soupe de parmesan
- Sel et Poivre
- Le zeste d'un citron jaune
- Le jus d'un citron jaune
- Une poignée de persil plat haché
- 2 pavés de saumon frais détaillés en dés

Préparation :

Zestez le citron, pressez le jus et ciselez quelques branches de persil plat.

Dans un fait-tout, faites revenir les échalotes hachées dans de l'huile d'olive. Lorsqu'elles sont translucides, ajoutez le riz, mélangez une minute, puis déglacez avec le vin blanc. Laissez l'alcool s'évaporer.

Ajoutez le bouillon peu à peu tout en mélangeant. Lorsque le riz devient tendre et que vous avez utilisé tout le bouillon, ajoutez le mascarpone tout en remuant.

En parallèle, faites chauffer une poêle et faites cuire les dés de saumon. Réservez. Ajoutez le parmesan, puis le jus de citron.

Écrasez quelques dés de saumon, mettez une pincée de persil plat et de zestes de citron et versez dans le risotto.

Corrigez l'assaisonnement. Salez et poivrez.