

Risotto de Chicons au Saumon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUMON FUME	200-250g
- CHICON(S)	6
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- CIBOULETTE	
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- COMTÉ	50g râpé + un peu pour la garniture
- BEURRE	3 noisettes
- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	350g
- VIN BLANC SEC	15 cl
- BOUILLON DE VOLAILLE	700 ml (1.5 cubes)
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Coupez les chicons en 2 et ôtez le cœur amer. Emincez-les en tronçons d'1 cm.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Terminez la cuisson avec un peu de sucre semoule pour caraméliser légèrement puis arrosez avec le jus de citron. Laissez évaporer 1 minute puis réservez sur une assiette.
- Dans la même cocotte, faites chauffer l'huile et ajoutez l'échalote puis l'ail et enfin le riz. Remuez. Lorsque celui-ci devient translucide, arrosez avec le vin blanc et laissez complètement évaporer.
- Versez alors petit à petit le bouillon de volaille jusqu'à complète absorption du liquide par le riz (environ 20 minutes) en remuant de temps en temps et à couvert.
- Incorporez alors les chicons cuits avec les noisettes de beurre et la ciboulette.
- Coupez le saumon en lanières.
- Ajoutez-les au risotto ainsi que le comté. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre avec un peu de comté en garniture.

