

*Riz*  
Risotto à la marina



**1h 35 min 25 min 0 683**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du risotto

- 1 Éplucher et émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Éplucher et hacher l'ail.
- 3 Râper le parmesan, le réserver dans un bol.
- 4 Tailler le saumon en tranches de 2 cm d'épaisseur et réserver au frais.
- 5 Décortiquer les écrevisses en ôtant la tête et la queue.
- 6 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole, verser le riz pour le nacrer. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Ajouter l'oignon et l'ail, les faire suer pendant quelques minutes, puis ajouter les écrevisses.
- 8 Mouiller avec le fumet à l'aide d'une louche et laisser le riz absorber le jus.
- 9 Recommencer l'opération deux fois jusqu'à ce que le riz soit cuit, soit pendant environ 15 à 20 minutes.
- 10 Déglacer avec le vin blanc quand le riz est cuit puis assaisonner de sel et de poivre.
- 11 Ajouter la crème puis lier le tout avec le parmesan.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour le risotto

300 g **Riz Arborio**  
 200 g **Ecrevisse**  
 1 **Oignon(s)**  
 2.5 **Gousse(s) d'ail**  
 1 c. à soupe **Huile d'olive**  
 50 g **Parmesan**  
 40 ml **Crème liquide (fleurette)**  
 75 cl **Fumet de poisson**  
 100 ml **Vin blanc**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

#### Ingrédients pour le dressage

250 g **Pavé(s) de saumon**  
 4 **Tomate(s) cerise**  
 4 trait **Huile d'olive**  
 80 g **Mozzarella**  
 4 c. à café **Pesto**

## Étape 2

### Dressage

- 1 Dresser harmonieusement le riz au centre d'une assiette creuse.
- 2 Pour un joli rendu, mettre le riz dans un bol ou dans un ramequin, le tasser puis le retourner au fond de l'assiette.
- 3 Décorer le riz avec les écrevisses et ajouter une tomate cerise au centre du dôme.
- 4 Déposer des tranches de saumon sur le pourtour du dôme de riz et napper avec de l'huile d'olive.
- 5 Décorer avec des petites boules de mozzarella et du pesto, servir.