



club-krups.fr

Moelleux de cabillaud sur risotto au thé fumé et foie de morue

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes (risotto). 10 minutes (poisson)

Cuisine vapeur

Ingrédients

- 200 gr de riz Arborio
- 2 petites échalotes
- 1 petit blanc de poireau
- 1 litre de fumet de poisson
- 4 dos de cabillaud (environ 600 gr)
- 30 gr de parmesan râpé
- 1 sachet de thé fumé Lapsang Souchong Albert Ménès
- 1 boîte de foie de morue fumé Albert Ménès (110gr)
- 1 c. à café de confit d'ail Albert Ménès
- 2 c. à soupe de vin blanc sec
- 1/2 citron (jus et zeste)
- Fleur de sel, poivre rouge de kampot Albert Ménès



Préparation

- Egouttez le foie de morue en réservant l'huile et coupez-le en dés. Réservez.
- Pelez et lavez les légumes. Emincez-les finement.
- Chauffez le fumet de poisson et infusez-y le thé.
- A côté, faites revenir les légumes et le confit d'ail dans l'huile de foie de morue. Laissez-les suer quelques minutes mais sans leur laisser prendre de coloration.
- Ajoutez le riz et mélangez bien pour l'enrober de gras.
- Commencez alors à ajouter le fumet de poisson, louche par louche et en mélangeant entre chaque louche. Jusqu'à ce que tout le fumet soit absorbé.
- Quand le risotto est encore al dente, démarrez la cuisson du poisson en programmant le cuiseur-vapeur pour 10 minutes.
- Terminez la cuisson du risotto. Ajoutez le vin blanc et le jus du demi-citron, qui vont stopper la cuisson du riz. Ajoutez le foie de morue et le parmesan sans mélanger. Couvrez et laissez reposer le temps de finir la cuisson du poisson.

Finition

- Au moment de servir, mélangez délicatement le risotto puis déposez une ou deux belles cuillères à soupe de risotto dans chaque assiette.
- Déposez dessus le dos de cabillaud moelleux et agrémentez de zeste de citron. Parsemez de fleur de sel et donnez un tour de moulin de poivre rouge.

A noter

- Si vous ne dégustez pas tout le risotto, alors conservez le reste au frais. Vous pourrez alors l'utiliser pour réaliser des galettes de riz colorées dans un peu d'huile, à la poêle ou sur une plancha.

En partenariat avec



Maison fondée en 1921