

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



35 MIN



10 MIN



4 p.



Riesling

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

RISOTTO DE CHOU-FLEUR, BOUCHÉES DE TRUITE, SAUCISSON

Ingrédients

- 250 g de truite
- 1 chou-fleur
- 1 oignon blanc
- Bouillon de légumes
- 140 g de saucisson
- 100 g de mascarpone
- 150 g de parmesan râpé
- 150 g de beurre
- 10 cl de vin blanc
- Botte de cerfeuil
- Botte d'aneth
- Curry en poudre
- Sel poivre

- Ciseler l'oignon.
- Tailler très finement le chou-fleur
- Détailler la truite en bouchées
- Faire suer l'oignon sans coloration, puis ajouter le chou-fleur et une pincée de curry.
- Déglacer au vin blanc, laisser réduire, puis mouiller à l'eau ou au bouillon de légumes.
- Laisser cuire 2 minutes, puis arrêter la cuisson. Ajouter le mascarpone, le parmesan râpé, le cerfeuil et l'aneth hachés.
- Snacker les bouchées de truite. Couper le saucisson en fines lamelles.
- Dresser le risotto dans des assiettes creuses, parsemer de peluches de cerfeuil, d'aneth.
- Déposer les bouchées de truite et les fines lamelles de saucisson sur le risotto.