

Riz noir et filet de sole au caviar sévruga



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
15 centilitres	Alsace Riesling vin blanc AOP en bouteille 75 cl CAVES DE TURCKHEIM	0098504
10 g	Aneth en feuille en boîte 240 g DUCROS	0170487
PM	Aneth frais	~
30 g	Beurre doux	~
50 g	Caviar Sévruga	~
200 g	Crème fraîche épaisse	~
2 litres	Eau	~
10 g	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
10 pièces	Filet de sole	~
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
30 g	Fumet de poisson en boîte 750 g KNORR	0020654
3 centilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigueuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
2 centilitres	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
1	Laurier en feuille en sachet 500 g LA CASE AUX EPICES	0044034
100 g	Poitrine fumée en dés	~
PM	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
600 g	Riz noir Rustico en boîte 500 g RISO GALLO	0067842
1	Thym en branche	~

Étapes de préparation

- 1 Faire fondre le beurre. Y faire revenir la poitrine fumée avec l'échalote et l'aneth. Bien mélanger et mouiller avec le Riesling. Poivrer un peu. Laisser réduire des 2/3. Ajouter le fumet de poisson reconstitué et finir la cuisson pendant encore 3 minutes. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Filtrer sans fouler et réserver au chaud.
- 2 Faire cuire le riz noir rustico façon pilaf dans une partie du fumet personnalisé après l'avoir nacré dans l'huile d'olive. Incorporez un bouquet garni juste avant l'enfournement.
- 3 Pendant la cuisson du riz, étaler les filets de poisson et les assaisonner. Les rouler en les piquant avec un cure-dent. Les pocher dans le fumet restant pendant 6 minutes environ à couvert.
- 4 Lorsque le riz est cuit, l'égrainer. Ajouter la crème fraîche épaisse et un peu de jus de citron. Vérifier et corriger l'assaisonnement.
- 5 Dresser le riz sur l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer dessus un rouleau de filet de sole. Ajouter une pointe de caviar sévruga et saupoudrer d'aneth frais grossièrement haché.
- 6 Servir aussitôt.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Muscadet Sèvre et Maine sur Lie vin blanc AOP en bouteille 75 cl COUR MAJESTIERE