

Risotto au saumon fumé



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
69589	Risotto au parmigiano reggiano 1 kg PassionFroid	900 Gramme
215334	Saumon Atlantique fumé prétranché sans intercalaires 600/900 g	200 Gramme
20089	Ciboulette coupée 500 g PassionFroid	30 Gramme
99009	Emmental râpé 29% MG 1 kg	70 Gramme

Recette

1. Mettre en décongélation préalable le saumon fumé dans son sous vide d'origine pendant 24h
2. Remonter en température le risotto : pour les grands volumes, au four en plaque gastro avec couvercle à 150°C, pour les petits volumes, à la casserole ou micro-ondes
3. Ajouter un peu d'emmental et de ciboulette. Finir avec une chiffonade de saumon fumé sur le dessus
4. Possibilité de servir en entrée ou en plat