

Risotto au saumon fumé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
69589	Risotto au parmesan reggiano 1 kg Sélection du Quotidien	900 Gramme
296145	Saumon Atlantique fumé prétranché sans intercalaires 600/900 g	200 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	30 Gramme
244149	Emmental râpé 29% MG LFR 1 kg Bon&Engagé	70 Gramme

Etapes de préparation

- 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