

RISOTTO DE COQUILLETTES À L'ÉPEAUTRE AU SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS



*Un risotto fondant au saumon et pickles de carottes
pour un bon dîner à partager.*

RISOTTO DE COQUILLETES À L'ÉPEAUTRE AU SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 60 g de parmesan
 - **4 tranches fines de saumon fumé écossais***
 - 50 cl de bouillon de légumes
 - 2 échalotes
 - 20 g de beurre
 - 3 c. à s. d'huile d'olive
 - **1 paquet de 250 g de coquillettes à l'épeautre bio***
 - 5 cl de vin blanc
 - **1 petit pot de 90 g de rillettes de saumon bio***
 - **1 petit pot de 120 g de pickles de carottes***
 - **Fleur de sel aux épices grillées***
 - Poivre
 - 6 brins de ciboulette
-

Petites préparations utiles

Râpez le parmesan et coupez quelques lamelles avec un économe pour la finition. Coupez le saumon en lanières, égouttez les carottes et coupez-les en petits dés.

Mettez le bouillon à chauffer dans une casserole.

Épluchez et ciselez les échalotes.

Cuisson facile

Faites fondre le beurre et l'huile dans une grande poêle, ajoutez les échalotes, faites-les cuire sans coloration puis ajoutez les coquillettes. Mélangez 3 minutes, versez le vin, laissez-le s'évaporer un peu puis ajoutez 2 louches de bouillon chaud. Laissez les coquillettes absorber le liquide avant de rajouter 2 louches de bouillon et continuez ainsi 5 minutes le temps que les coquillettes soient tendres.

Repas tranquille

Ajoutez les rillettes de saumon dans la poêle avec le parmesan râpé, mélangez bien puis ajoutez les carottes, le saumon, un peu de fleur de sel aux épices grillées, du poivre et servez avec les copeaux de parmesan et la ciboulette ciselée.