



Les plats principaux

Risotto de salsifis aux scampis et aux agrumes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 orange
1 pamplemousse rose
2 cuillères à soupe de jus de citron
150 grammes de salsifis
1 oignon
400 millilitres de bouillon de poulet
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de riz pour risotto
50 millilitres de vin blanc
100 millilitres de jus d'orange
90 millilitres de jus de pamplemousse rose
8 scampi's (gros, sans tête, non épluchés)
1 citron vert (le jus)
30 grammes de parmesan (râpé)
1/2 cuillère à café poudre de paprika
120 grammes de beurre (froid, en petits cubes)
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez 2 cs d'huile d'olive dans une casserole et faites étuver l'oignon et les salsifis. Ajoutez le riz et faites-le étuver aussi étuver. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire un peu. Ajoutez le bouillon petit à petit et continuez de mélanger jusqu'à ce que tout le bouillon ait été absorbé et que le risotto soit cuit.

Chauffez 2 cs d'huile d'olive dans une casserole et faites étuver l'oignon et les salsifis. Ajoutez le riz et faites-le étuver aussi étuver. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire un peu. Ajoutez le bouillon petit à petit et continuez de mélanger jusqu'à ce que tout le bouillon ait été absorbé et que le risotto soit cuit.

Juste avant de servir incorporez le Parmesan et le reste du beurre au risotto et assaisonnez avec sel, poivre et jus de citron. Servez le risotto avec les scampis et décorez avec des rondelles d'orange et de pamplemousse.

