



Les plats principaux

Saltimbocca de poisson avec risotto

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 poissons blancs ferme (ex. lotte, barbue, ...)
8 tranches de jambon sec italien
20 feuilles de sauge
2 citrons (en deux)
beurre
poivre
sel

Pour le risotto

2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
4 cuillères à soupe de crème (fouettée)
300 grammes de riz pour risotto
100 millilitres de vin blanc sec
1 litre de bouillon de poulet
1 échalote (ciselée)
huile d'olive

Méthode de préparation

Pour le risotto faites revenir l'échalote dans un bon filet d'huile d'olive. Ajoutez le riz pour risotto et cuisez 1 minute en mélangeant. Déglacez avec le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez un filet de bouillon chaud et mélangez jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Répétez jusqu'à ce que le riz soit cuit à point. Cela prend environ 20 minutes.

Déposez sur chaque filet de poisson 2 feuilles de sauge puis enveloppez les filets avec 2 tranches de jambon. Cuisez les filets 2 minutes de chaque côté dans du beurre chaud. Retirez le poisson de la poêle.

Mettez encore un peu de beurre dans la même poêle et cuisez-y le reste des feuilles de sauge. Grillez les demi-citrons dans une poêle. Versez le beurre à la sauge chaud sur le poisson. Incorporez la crème fouettée et le persil au risotto et servez avec le saltimbocca de poisson avec auprès les demi-citrons grillés

