

DOS DE MERLU ET RISOTTO À LA TRUFFE



10 personnes



20 minutes

by Bruno Calizzano

INGREDIENTS

- 1 Merlu 3/4 kg
- 1kg Riz rond
- 200g de truffe
- 5 oignons
- 125g de beurre
- 75cl de vin blanc sec
- 3L de bouillon de légumes
- 50cl de crème liquide
- 200g de pétales de parmesan
- 400g de parmesan râpé
- Huile de pépin de raisin
- Sel
- Poivre

INSTRUCTIONS

1. Ecailler, lever et retirer les arrêtes du merlu.
2. Eplucher et ciseler les oignons.
3. Faire suer les oignons à feu vif dans un rondeau et toaster le riz.
4. Mouiller au vin blanc puis au bouillon de légumes puis baisser à feu doux en remuant de temps à autres.
5. Une fois cuit, débarrasser le riz au frais et assaisonner.
6. Monter la crème liquide en crème fouettée.

Finition et dressage :

1. Réchauffer le riz dans un fond de bouillon et râper la truffe.
2. Lier le risotto avec la crème fouettée, le parmesan et le beurre.
3. Assaisonner et cuire les pavés de merlu.
4. Dresser le risotto et y déposer le merlu, accompagné de quelques lamelles de truffes et pétales de parmesan.