

## Risotto au saumon fumé



### Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 350 g de riz (spécial risotto)
- 180 g de saumon fumé (4 petites tranches)
- 1 poireau
- 1 échalote
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à café de fond de volaille
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c à café de curcuma
- 2 c à soupe de crème fraîche
- Zeste de citron
- Aneth
- Sel
- Poivre

Lavez et émincez le poireau. Émincez finement l'échalote.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez l'échalote et l'ail pressé. Laissez cuire 2 minutes.

Ajoutez le poireau et laissez cuire pendant 8 minutes à feu moyen en mélangeant souvent.

Quand les poireaux ont bien fondu, versez le riz. Dès que les grains de riz deviennent translucides, ajoutez le vin blanc et continuez la cuisson jusqu'à réduction complète du liquide.

Parfumez avec le curcuma.

Diluez le fond de volaille dans 1 l d'eau bouillante.

Mouillez le riz avec le bouillon jusqu'à le couvrir suffisamment. Attendez l'absorption complète du bouillon par le riz avant d'ajouter à nouveau du bouillon.

Répétez l'opération afin d'obtenir un riz moelleux. Cela peut prendre 25 minutes.

En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivrez.

Incorporez la crème fraîche et un peu de zeste de citron. *Vous pouvez la remplacer par du beurre.*

Ajoutez un peu d'aneth ciselée.

Coupez le saumon en petites lanières. *Ajoutez-le qu'au moment de servir car il risque de cuire.*

Servez le risotto bien chaud et disposez quelques lanières de saumon dans chaque assiette.

Décorez avec un brin d'aneth.