

RISOTTO DE SAUMON FUMÉ AUX LÉGUMES



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Mélange riz et céréales
2,5 kg



4
PERS.



20
MIN.



15
MIN.

INGRÉDIENTS

- 250 g de riz céréales + 1 cube de bouillon de légumes pour la cuisson
- 250 g de saumon fumé
- 3 c.s de vin blanc (facultatif)
- 10cl de crème fraîche
- ½ courgette (ou 1 petite)

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Cuire le riz selon les indications du paquet dans de l'eau bouillante salée avec 1 cube de bouillon de légumes.
2. Coupez les légumes et le saumon en dés.
3. Dans une poêle, faire revenir l'échalote et l'oignon émincé avec un filet d'huile d'olive.
4. Ajoutez les légumes, salez, poivrez et ajoutez un peu de persil ciselé.
5. Cuire pendant 12 minutes en remuant et en surveillant la cuisson.
6. Ajoutez le saumon et 3 c.s de vin blanc.
7. Laissez cuire le temps que le vin blanc réduise et ajoutez la crème fraîche.
8. Rectifiez l'assaisonnement.
9. Mélangez cette préparation au riz cuit.
10. Ajoutez le parmesan et mélangez. Servir bien chaud.