

Coquillo-risotto au saumon

Pour 2 assiettes

- 150 gr de saumon cru + 1 jus de citron
- Pour le coquillo-risotto :
 - 120 g de coquillettes crues
 - 1 CS de beurre doux
 - 1 échalote
 - 5 cl de vin blanc sec
 - 30 cl de bouillon de volaille chaud.
 - 1 CS crème fraîche épaisse

Ici le but est de cuire les coquillettes comme un risotto. Préparez le bouillon de volaille (environ 50 cl)

Chauffer le beurre dans une casserole puis y faire fondre l'échalote ciselée finement.

Ajouter les coquillettes et les "nacer". Nous n'aurons pas le même résultat qu'avec le riz, il suffit de bien les enrober de beurre et poursuivre la cuisson 3 minutes.

Verser le vin blanc et mélanger jusqu'à complète absorption.

Incorporer louche par louche le bouillon de volaille en prenant soin de mélanger délicatement jusqu'à complète absorption.

Lorsque les coquillettes sont cuites, incorporez la crème fraîche épaisse. Réservez

Taillez des bandes dans le pavé de saumon, puis retaillez-les en cubes. Dans une poêle, légèrement graissée, jetez les cubes de saumon remuez-les de manière à les saisir, tout en les laissant mi-cuit à l'intérieur (un peu rosé) cette opération prend environ 10mn. Salez, poivrez, arrosez de citron.

Dans une assiette chaude (les pâtes ça refroidit très vite), disposez le coquillo-risotto. Garnir le dessus avec les dés de saumon. Saupoudrez de persil. Servez bien chaud.