

FILETS DE TRUITE ET RISOTTO AU RADICCHIO



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas





INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Forellenfilets à 150 g

4	Forelientillets a 150 g
POUR LE RISOTTO	
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
1	Oignon(s), finement hachées
20 g	Beurre
200 g	Risottoreis
200 ml	Jus d'orange
400 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
40 g	Reibkäse
100 g	Radicchio, coupé fin

PRÉPARATION

- 1. Pour le risotto, faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter le riz pour risotto, faire dorer et mouiller avec le jus d'orange.
- 2. Ajouter peu à peu le bouillon de légumes sans cesser de remuer. Assaisonner de sel et de poivre.
- 3. Ajouter le parmesan et le radicchio au riz cuit, mélanger et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
- 4. Saisir les filets de truite côté peau jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Tourner et saisir l'autre côté un court instant et les servir avec le risotto au radicchio.