



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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Forellenfilets à 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.