



Camille EMANUELLI

Risotto saumon poireaux



2 personnes



0h15 de préparation



0h30 de cuisson

Ingrédients

- 2 Pavé de Saumon
- 120g Riz rond
- 300g Poireaux
- 60g Oignons
- 2 Gousses d'ail
- 60g Crème fraîche
- 1 Bouillon cube aux légumes
- 1CS Huile d'Olive
- Parmesan

Préparation

1

Faire revenir l'oignon et l'ail préalablement émincés dans l'huile

2

Ajouter les pavés de saumon et le riz. Bien mélanger

3

Ajouter les poireaux coupés en rondelles puis couvrir d'eau (environ 500mL)

4

Ajouter le cube de légumes et laisser mijoter une vingtaine de minute

5

Lorsque l'eau est quasiment absorbée, ajouter la crème

6

Servir avec un peu de parmesan