

RISOTTO AVEC ESPADON GRILLÉ ET PICO DE GALLO

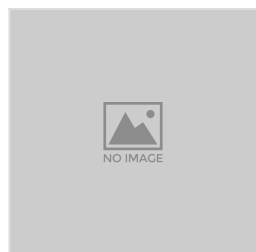


INGRÉDIENTS

4 

- 600 g de filet d'espadon
- 300 g de riz arborio
- 7,5 dl de bouillon de légumes
- 1,5 dl de vin blanc
- 200 g de Pico de Gallo Bresc
- 80 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
- 75 g de fromage pecorino
- 50 g de Chimichurri Bresc
- 40 g d'huile d'olive

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Chimichurri
Mélange d'herbes 450g



Bresc Pico de gallo 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les échalotes hachées. Verser le riz à risotto et le faire frire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les grains soient translucides. Ajouter le vin et remuer jusqu'à absorption totale du vin. Ajouter un peu de bouillon de légumes et remuer jusqu'à absorption. Ajouter encore un peu de bouillon et continuer jusqu'à ce que le riz soit al dente, dans les 20 minutes environ. Râper le fromage. Retirer la poêle du feu, ajouter le chimichurri et le fromage, saler et poivrer. Chauffer la poêle à griller, la graisser d'huile et faire griller l'espadon des deux côtés avec motifs en losange. Chauffer légèrement le pico de gallo. Dresser le risotto, y déposer le poisson grillé et garnir d'une quenelle de pico de gallo.