



*Cabillaud sauce
citronnée aux
câpres, risotto
aux artichauts*

<http://memoiresltable.canalblog.com>

Temps de préparation : 15 + 20 min
Temps de cuisson : 20 + 90 min
Temps de repos : 10 min
Ingrédients pour 4 personnes
Degré de difficulté : moyen

Ingrédients :

Pour le cabillaud sauce citronnée aux câpres :

*Dos de cabillaud (700 g)
1 échalote
1 citron non traité
2 c à s de câpres
15 cl de fumet de poisson
Maïzena*

Pour le risotto :

*275 g de riz arborio
1 bocal de fond d'artichauts*

*2 échalotes
15 cl de vin blanc
80 cl de bouillon de poule chaud
4 c à s d'huile d'olive*

Préparation :

Pour le cabillaud :

Faites cuire le cabillaud au cuit vapeur pendant ± 10 à 15 min. selon la grosseur. Réservez.

Pelez et ciselez l'échalote, faites-la cuire sans coloré dans 1 c à s d'huile d'olive, ajoutez le jus du citron ainsi que le zeste et le fumet de poisson. Amenez à ébullition, diminuez la source de chaleur, déposez-y le poisson et laissez cuire encore à couvert pendant 5 min. Retirez le poisson et épaissez légèrement la sauce avec le maïzena.

Pour le risotto :

Chauffez l'huile d'olive, ajoutez les échalotes émincées. Faites-les blondir pendant environ 5 min. Ajoutez-y le riz, laissez-le devenir translucide, versez-y le vin et

remuez jusqu'à complète absorption du vin. Versez petit à petit le bouillon par 20 cl à la fois, ne rajoutez du bouillon qu'à partir du moment où le bouillon précédemment ajouté ait été complètement absorbé.

Après le dernier ajout de bouillon, ajoutez les fonds d'artichauts égouttés et coupez en dés. Dès que le riz est cuit mais encore un peu ferme, retirez de la source de chaleur, couvrez et laissez reposer 5 à 10 min. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel.

Dressez le poisson, nappez de sauce et servez avec deux quenelles de risotto. Décorez de persil plat.