

FILET DE TRUITE MEUNIÈRE, RISOTTO AU CHÈVRE FRAIS



Ingrédients

**600 g Filet de truite / 100 g Chèvre frais / 100 g Jambon de Vendée /
Jus de citron / Beurre / Poivre moulin / Sel**

Risotto

500 g Riz rond / ½ Litre Bouillon de volaille / 1 Oignon / ½ cuil à café Curry

Réalisation

- Emincer l'oignon puis le faire revenir à l'huile d'olive. Ajouter le riz et le faire nacrer (grains translucides). Verser le bouillon louche par louche en remuant pour que le riz absorbe le bouillon puis terminer par le curry.**
- En fin de cuisson, ajouter le chèvre frais en petits dés et le jambon en julienne. Rectifier l'assaisonnement.**
- Poêler le poisson au beurre et huile d'olive. Enlever la matière grasse et réaliser un beurre Meunière avec jus de citron, sel et poivre.**
- Dresser en assiettes.**