

Roulade de Truite de Mer sur son Risotto Provençal et sauce Curry Rouge



Pierrick Suter

Hôtel de la Gare
Avenue de la Gare 13, 1522 Lucens



Plat principal

4 personnes

60 min

Moyen

INGRÉDIENTS

Plat

600gr truite de mer (1 filet)
80gr risotto Carnaroli
1/2 oignon haché
4dl bouillon
1dl vin blanc
30gr olives hachées
30gr tomates séchées hachées

Sauce

1 échalote ciselée
1dl vin blanc
1/2 cuillère à café de concentré de tomates

PRÉPARATION

Préparation de la sauce

Faire revenir l'échalotte avec un peu de beurre, ajouter le concentré de tomates, suer, puis verser la pâte de curry. Déglacer avec le vin blanc et mouiller avec le fumet de poisson, assaisonner, Laisser mijoter pendant 20min, crémiser et passer le tout.

Préparation du poisson

Désarrêter le filet de truite et retirer la peau. Faire une incision dans le sens de la longueur pour l'ouvrir comme un livre. Assaisonner, sel-poivre, badigeonner avec de l'huile d'olives à laquelle vous ajoutez du persil, de la ciboulette et du thym, le tout haché. Ensuite roulez en spirale sur un papier film alimentaire, bien serrer.

Préparation du risotto

Faire revenir l'oignon avec une peu d'huile d'olives. Verser ensuite le riz, remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Roulade de Truite de Mer sur son Risotto Provençal et sauce Curry Rouge



1 cuillère à café pâte curry rouge
2dl fumet de poisson
1dl crème

Verser le vin blanc, assaisonner et ajouter le bouillon petit à petit sur feu doux en remuant

En fin de cuisson, ajouter les olives, les tomates séchées et une noix de beurre, rectifier l'assaisonnement

Le dressage - Présentation

Cuire la truite au four à 70° vapeur pendant 8 minutes

Sur une assiette chaude, dresser au centre le risotto et déposer la roulade de truite que vous aurez préalablement découpé en rondelles (ne pas oublier d'enlever le papier film après l'avoir coupé)

Napper de sauce au curry

BON APPETIT!

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

