



Risotto à la racine de persil et filet de merlu
Accompagné d'une crème au basilic et de fromage vieux

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 500 g de persil tubéreux
- 300 g de riz pour risotto
- 4 filets de merlu avec peau
- 80 g de mâche
- 50 g de gouda vieux râpé
- 2 tubes de crème de basilic
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de beurre
- 1,2 L de bouillon de poisson
- 6 c. à soupe de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Sel et poivre

1. Préparez le bouillon. Écrasez l'ail ou coupez-le bien fin. Coupez les oignons en demi-rondelles. Épluchez la racine de persil et coupez-la en fines rondelles.
2. Dans une sauteuse, chauffez ½ cs d'huile d'olive et ½ cs de beurre par personne à feu moyen. Faites revenir les oignons et l'ail 2 à 3 minutes. Ajoutez les rondelles de racine de persil et faites cuire 2 à 3 minutes.
3. Ajoutez le riz pour risotto à la racine de persil et faites cuire 1 minute en remuant. Déglacez avec 1 cs par personne de vinaigre de vin blanc et ajoutez 1/3 du bouillon. Laissez les grains de riz absorber lentement le bouillon. Remuez de temps en temps.
4. Dès que les grains de riz pour risotto ont absorbé le bouillon, rajoutez 1/3 du bouillon et recommencez avec le reste du bouillon. Le risotto est cuit dès que les grains de riz sont tendres à l'extérieur et légèrement croquants à l'intérieur. Cela prend environ 20 à 25 minutes. Ajoutez éventuellement de l'eau en plus pour continuer à faire cuire le riz.
5. Dans un saladier, mélangez la mâche à ½ cs d'huile d'olive extra vierge et une ½ cs de vinaigre de vin blanc par personne. Salez et poivrez. Séchez le filet de merlu avec de l'essuie-tout, salez et poivrez. Dans une poêle, faites chauffer ½ cs de beurre par personne à feu moyen-vif. Faites cuire le filet de merlu 2 à 3 minutes côté peau et 1 à 2 minutes de l'autre côté.
6. Mélangez le fromage vieux et la crème de basilic au risotto juste avant de servir. Salez et poivrez. Disposez la mâche sur les assiettes et placez le risotto dessus. Servez avec le filet de merlu.

Avec Hello Fresh, vous recevez chaque semaine une box pleine des meilleurs ingrédients pour préparer facilement de délicieux repas.