

# Saumon en croûte d'herbes, épices et lime, risotto d'asperge aux noisettes torréfiées, champignons Shimeji au beurre d'ail |

Recette pour 4 personnes

## Description

Saumon recouvert d'un croquant aux herbes.

## Ingrédients

### Saumon croûte d'herbes

- 4 Morceau(x) Pavé de saumon
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 35 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 2 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 10 Ml Huile d'olive
- 25 Gr Beurre
- 4 Brin(s) Ciboulette
- 2 Branche(s) Persil haché
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 0.25 Cuil. à thé Gingembre moulu
- 0.25 Cuil. à thé Graines de fenouil moulues

### Risotto aux asperges

- 30 Gr Beurre
- 30 Gr Parmigiano reggiano râpé
- 12 Unité(s) Asperge verte
- 4 Brin(s) Ciboulette
- 0.50 Unité(s) Citron
- 250 Gr Riz arborio
- 150 Gr Oignon
- 150 Ml Vin blanc
- 750 Ml Fumet de poisson
- 150 Gr Champignons shimeji

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four Convection** à **375 F°**

### Mise en place

Ciselez finement la ciboulette. Hachez grossièrement les feuilles de persil. Hachez l'ail.

Torréfiez les noisettes dans le four durant 5 minutes, concassez-les, réservez.

Découpez à l'aide d'un ciseau les têtes de champignons Shimeji. Faites-les revenir deux minutes dans une poêle chaude avec du beurre et une gousse d'ail hachée, réservez.

Préparez le fumet de poisson déshydraté, gardez-le au chaud.

Faites cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante salée environ 1-2 minutes et plongez-les immédiatement dans un bain d'eau glacée afin de stopper la cuisson. Détaillez-les en rondelles avant de les mettre dans le risotto.

### Croûte d'herbes et saumon

Croûte d'herbes

À part le saumon, placez tous les ingrédients dans le robot-coupe, faites tourner pour obtenir une pâte. Étalez la pâte à environ 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Placez le tout

dans le congélateur.

Une fois la pâte bien dure, découpez au couteau des morceaux qui viendront recouvrir exactement vos morceaux de saumon.

Cuisson du saumon

Assaisonnez de sel et poivre les morceaux de saumon, puis recouvrez-les d'une pièce de la croûte aux herbes. Placez les saumons en croûte sur une plaque de cuisson, placez-les dans le four durant 8 minutes environ suivant la grosseur.

### Risotto d'asperge et Shimeji

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le riz et faites-le nacrer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Déglacez avec le vin blanc. Remuez et laissez le liquide s'évaporer complètement. Versez une louche de fumet chaud en remuant régulièrement jusqu'à absorption du liquide. Ajoutez le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 20 minutes. Incorporez les asperges, les zestes de citron et les têtes de Shimeji au risotto, cuire une minute supplémentaire pour réchauffer le tout. Retirez du feu, ajoutez le parmesan, la moitié de la ciboulette et les cubes de beurre. Mélangez doucement et rectifiez l'assaisonnement.

### Montage

Dans une assiette creuse (sombbrero) déposez une belle louche de risotto, parsemez de noisettes torréfiées.

Déposez sur le risotto le saumon en croûte, ajoutez des jeunes pousses en finition.

Finalisez avec un filet d'huile d'olive.

**Bon appétit!**