


# RISOTTO AUX FRAISES ET À LA GENIÈVRE, SANDRE AU POIVRE À L'ORANGE

Préparation	10min
Cuisson	25min
Total	35min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

4 échalotes	1 cuillère à café de mélange d'épices orange-poivre
1 cuillère à café de Baies de Genièvre FUCHS	3 pincées de Fleur de Sel (à convenance)
500 g fraises	800 ml de fond de légumes
1 Orange	600 g de filet de sandre avec peau
100 g de Parmesan	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
80 g de beurre	150 g de mascarpone
300 g riz à risotto	

## Préparation :

1. Éplucher les échalotes et les tailler en petits dés. Écraser les Baies de Genièvre au mortier. Laver les fraises, les égoutter, les équeuter et les découper en lamelles. Presser le jus de l'orange et râper finement le Parmesan.
2. Faire chauffer 40 g de beurre dans une casserole. Y faire suer les échalotes à feu moyen. Ajouter le riz à risotto et les baies de genièvre, poursuivre la cuisson 2-3 minutes en remuant. Déglacer avec le vin blanc et baisser le feu. Poursuivre la cuisson en remuant, jusqu'à évaporation complète du vin. Ajouter peu à peu le fond de légumes et le jus d'orange au risotto et poursuivre la cuisson en remuant de temps en temps. Compter environ 18-20 minutes jusqu'à ce que le risotto soit cuit. Assaisonner avec de la Fleur de Sel et du mélange d'épices orange-poivre.
3. couper le filet de sandre en 4 portions. Dans une grande poêle, faire chauffer 40 g de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Y poêler les filets de sandre sur tous les côtés à feu moyen pendant 3-4 minutes. Assaisonner avec de la Fleur de Sel et du mélange d'épices orange-poivre
4. Incorporer délicatement le Parmesan, le Mascarpone et deux tiers des fraises au risotto.
5. Dresser sur assiettes le risotto et le sandre poêlé et garnir avec les fraises restantes.





ÉPICES VÉRITABLES

