

# Risotto au saumon fumé

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 22 min

Recette pour votre  
**Cook'in**









Guy  
Demarle

## Ingrédients:

- 4 échalotes
- 1/2 verre doseur d'huile d'olives (50 ml)
- 320 g de riz Arborio
- 800 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d' épices aux légumes \*\*
- 2 verres doseurs de vin blanc (200 ml)
- 1 verre doseur de Grana Padano (40 g environ)
- 3 ou 4 tours de moulin à poivre 5 baies
- surtout pas de sel
- 2 bonnes cuillères à soupe de mascarpone
- 200 g de saumon fumé ou truite fumée

Dans le bol du Cook'In®, jeter les échalotes sur les coteaux/**vit 6**. Ajouter l'huile d'olives, rissoler **2 min/100°C/vit 2**. Ajouter le riz, faire revenir **2 min/100°C/vit 2**. Ajouter le vin blanc, l'eau, les épices, le Grana Padano et le poivre. Laisser mijoter **13 min/100°C/vit 2**. Ajouter le mascarpone et le saumon fumé coupé en petites lamelles. Poursuivre la cuisson **5 min/ 100°C/vit 2**. Servir aussitôt ...

\*\* Retrouvez moi sur le site Gourmandises® <http://www.gourmandises-guydemarle.com/> , notez le code BEA05248 (si vous n'avez pas de conseiller Guy Demarle).

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Echalotes			<b>6</b>	
	Huile d'olive	<b>2 min</b>	<b>100°C</b>	<b>2</b>	
	Vin blanc, riz Arborio	<b>2 min</b>	<b>100°C</b>	<b>2</b>	
	Eau, épices, poivre, grana padano,	<b>13 min</b>	<b>100°C</b>	<b>2</b>	
	Saumon, mascarpone	<b>5 min</b>	<b>100°C</b>	<b>2</b>	

Ma touche perso :

**Autour de ma table**© by Cachou66 [www.autourdematable.com](http://www.autourdematable.com)