

Risotto au citron et dinde vapeur

Pour 4 personnes : 4 verres de riz arborio – 4 filets de dinde – 1 gros citron non traité – 1 oignon – de l’huile d’olive – 1,5L de bouillon de volaille très chaud – 10cl de vin blanc sec.

Commencez par le risotto :

Émincez l’oignon. Zestez le citron et récupérez le jus. Faites chauffer 3CS d’huile d’olive dans une sauteuse. Faites-le rissoler 1 à 2 min puis faites nacrer le riz (il doit devenir transparent). Ajoutez le vin blanc et le jus de citron. Laissez s’évaporer.

Pendant 18/20min Ajoutez louche par louche le bouillon chaud au riz et remuez sans arrêt. Attendez que le riz ait absorbé le bouillon avant d’en ajouter. 2min avant la fin de la cuisson, ajoutez le zeste du citron. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement si besoin. ATTENTION, le bouillon est déjà salé et la cuisson du risotto fait que la concentration de sel augmente.

Faites cuire vos filets de dinde à la vapeur. Dans cette recette, j’ai utilisé un cuit-vapeur allant au micro-ondes. La cuisson dure 4/5min selon l’épaisseur de vos filets.

Dans des assiettes creuse, répartissez le risotto. Coupez chaque filet en lamelles et disposez-les sur le risotto. A manger de suite !