

# RISOTTO NOIR AU BAR ET POIVRE VERT

## RISOTTO



5 personnes



25 min



2,8 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Laisser la veille ou quelques heures avant la cuisson, le riz noir immergé dans 1L ¼ l'eau froide (hors du frigidaire)
2. Egouttez le riz, récupérer l'eau dans laquelle il a trempé (bien colorée).
3. Faites chauffer cette eau dans laquelle vous aurez mis un cube de bouillon de poisson
4. Hacher la botte de persil et la gousse d'ail avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive
5. Faites revenir l'échalotte coupée en fines lamelles dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive et 30 g de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient translucides
6. Faites revenir le riz pendant 2 minutes
7. Ajouter le verre de vin blanc et laisser évaporer
8. Continuer la cuisson du riz en ajoutant régulièrement du bouillon et en mélangeant régulièrement
9. Découpez les filets de bar en morceaux de taille moyenne
10. Ajouter le bar quatre minutes avant la fin de la cuisson du riz
11. Ajouter le poivre vert bien égoutté de sa saumure, mélanger
12. Ajouter le mélange de persil, ail et à huile, mélanger
13. Ajouter la ciboulette coupée en petits morceaux
14. Servir le plat et décorer avec un peu de ciboulette
15. Ajustez en sel et à votre goût

### INGRÉDIENTS

- 1 ¼ L d'Eau
- 400g de Filets de bar
- 2 cuillères à café de Poivre vert en saumure
- 2 CàS de Persil
- 320g de Riz Noir Intégral (Réf : 310)
- 50cl de Vin blanc
- 1 Echalote
- 1 CàS de Ciboulette
- Sel : à votre goût
- 1 Gousse d'ail
- 30g de Beurre
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 1 cuillère à café de Colatura d'anchois (Réf : 244)