

# Médailлон de truite au lard fumé Céleri en risotto

Marchandises pour 6 personnes

## \* De base

Ingrédients	Unité	Quantité
Truite rose	Kg	1,8
Lard fumé tranche	Pièce	12
Huile d'olive	-	Pm
Sel, poivre du moulin	-	Pm

## \* Crème au lard

Ingrédients	Unité	Quantité
Parures de lard	Gr	250
Jus de viande	Dl	1
Crème liquide	Dl	2
Sel, poivre du moulin	-	Pm

## \* céleri en risotto

Ingrédients	Unité	Quantité
Céleri boule	Pièce	1
Vin blanc	Dl	1
Bouillon de poule	Dl	3
Mascarpone	Gr	18
Parmesan râpé	Gr	4
Huile d'olive	-	Pm
Sel, poivre du moulin	-	Pm



## Progression de la recette :

### 1/ Préparation de la lotte :

Parer les filets de truites. Les enrouler dans de fines tranches de lard fumé puis les ficeler. Rôtir dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Réserver sur une grille sous du papier d'aluminium.

### 2/ Préparation du risotto :

Eplucher et couper en brunoise (petits cubes) le céleri. Dans une cocotte, les faire revenir sans coloration, dans un peu d'huile d'olive. Mettre le vin blanc et laisser réduire de moitié. Ajouter le fond blanc, couvrir et cuire à couvert encore « craquant ».

### 3/ Confection de la crème de lard :

Faire revenir le lard. Dégraisser. Ajouter le jus de viande puis la crème. Laisser réduire 5 minutes puis mixer. Filtrer, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

### 4/ Finition et envoie :

- A) Mettre les médaillons de truites au four pour les réchauffer.
- B) Finir le risotto : Egoutter le céleri, le remettre dans la cocotte, et le lier en ajoutant le mascarpone puis le parmesan.
- C) Dressage : trancher les truites en médaillons. Au centre d'une assiette creuse chaude, mettre un cercle et y mettre le risotto. Dessus mettre le médaillon et terminer en ajoutant, autour, la crème de lard.