

RISOTTO AUX TOPINAMBOURS ET AUX POIVRONS ROUGES AVEC DE LA CIBOULETTE ET DES CREVETTES GRISES DE LA MER DU NORD.

By Frank Fol

INGRÉDIENTS

- 2 échalotes
- 1 poivron rouge doux pointu
- Ciboulette fraîche
- Beurre
- Sel marin
- 2 tranches de pain grillé
- Poivre noir du moulin

PRÉPARATION

1. **Échalotes et poivron:** hacher finement
2. **Topinambour:** éplucher avec un économètre. Couper en fines tranches à l'aide de la mandoline, puis en cubes très fins (5 mm de large maximum).

Faire revenir l'échalote finement hachée et le poivron dans un peu de beurre, ajouter le topinambour et un peu d'eau. Assaisonnez avec du poivre moulu et du sel marin, en mélangeant régulièrement. Retirez du feu lorsque le topinambour est cuit.

3. **Faire griller le pain:** faire griller les tranches de pain et les mélanger au crumble avec le mixeur globelet.
4. **Finition:** répartir le risotto dans les assiettes, recouvrir des crevettes grises et terminer avec le pain émietté et la ciboulette hachée.

🕒 Risotto 30 minutes

👤 Pour 4 personnes

BergHOFF[®]



TIP!

Vous pouvez également fabriquer des chips à partir de topinambour. Couper des tranches très fines et les ensacher pour les faire dorer dans la friteuse à 140°C. Trempez-les dans du papier absorbant et saupoudrez-les d'un peu de sel de mer. Étalez comme une garniture supplémentaire sur le risotto.