

## « Filets d'empereur, risotto à la roquette et aux anchois »

pour 4 personnes

### ■ Risotto

*130 g de riz/10 filets d'anchois à l'huile/50 g de roquette/2 oignons moyens/1 gousse d'ail/75 g de parmesan râpé/1 verre de vin blanc sec/1 litre de bouillon de volaille/1 cuillère à café d'huile de romarin*

Hâcher l'ail et les oignons. Les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter le riz et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Verser le vin blanc puis mélanger. Laisser le vin s'évaporer puis ajouter le bouillon de volaille. Mélanger et laisser frémir pendant 15 minutes.

Hors du feu, saler, poivrer. Ajouter le parmesan râpé, les anchois coupés en petits morceaux, l'huile de romarin et la roquette ciselée. Bien mélanger.

### ■ Sauce vierge Courgettes

*2 tomates/cerfeuil/1 échalote/huile d'olive/citron/vinaigre balsamique blanc/sel/poivre*

Monder les tomates, ôter les pépins puis les couper en petits dés. Emincer l'échalote. Mélanger. Ajouter les feuilles de cerfeuil, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique blanc, le jus de citron, le sel et le poivre.

*1 courgette/huile d'olive/sel/poivre*

Laver, couper la courgette en dés puis faire revenir dans une poêle anti-adhésive. Saler, poivrer puis réserver.

### ■ Poisson

*Filet d'empereur (ou dorade royale)/4 filets de poissons/huile d'olive/sel/poivre*

Cuire les filets dans une poêle anti-adhésive bien chaude avec de l'huile d'olive (on peut faire cuire les filets dans la poêle qui a servi pour les courgettes). Saler, poivrer puis dresser sur le lit de courgettes, arroser de sauce vierge. Accompagner du risotto.

Servir avec un vin blanc: côtes du Roussillon, Château de Rey, cuvée galets rous 2006  
ou Graves Bordeaux 2003 Château Grand Bourdieu ou Bourgogne Chablis 1er cru Montée de Tonerre Domaine William Fevre 2005

Bon appétit !

**Recette proposée par :**

**Serge Ferraro**

**Le Bistrot de Serge**

19, rue du général Leclerc

88000 Epinal

Tel: 03.29.38.23.16