



## Pavé de truite de Nol cuisson sur risotto crémeux aux soucis

Pour 4 personnes

### La crème de soucis

Quelques pétales de soucis et 4 fleurs pour le décor  
Une échalote ciselée finement  
Un verre de vin blanc  
25 cl de fumet de poisson  
25 cl de crème liquide  
Sel, poivre

Faire réduire l'échalote ciselée dans le vin blanc jusqu'à évaporation totale du vin sans coloration, ajouter le fumet de poisson et laisser réduire à nouveau, puis ajouter la crème et les pétales de soucis jusqu'à ébullition. Saler, poivrer, mixer. Goûter et rectifier si nécessaire.

### Le risotto

30 cl de riz spécial risotto  
1 oignon  
Un verre d'huile d'olive  
45 cl de bouillon de volaille  
Sel, poivre

Faire suer l'oignon ciselé dans l'huile d'olive sans colorer, jeter le riz en l'enrobant d'huile jusqu'à la nacre, puis incorporer petit à petit le bouillon de volaille en tournant sans cesse jusqu'à intégration complète du bouillon. Goûter, saler, poivrer.

### Pavés de truite

4 pavés de truite, saumon, sandre ou cabillaud avec peau salés et poivrés  
1 poêle antiadhésive  
Huile d'olive  
Sel, poivre

Chauffer la poêle avec l'huile d'olive et jeter les filets de poisson côté peau sans jamais les retourner, surveiller la cuisson, il faut une peau croustillante mais pas brûlée, couvrir une minute à la fin.

### Dressage

Dans une assiette creuse, déposer une louche de risotto, couvrir de crème de soucis et le pavé de poisson, la peau au-dessus. Poser un souci sur le bord de l'assiette pour la déco.

Bon appétit !

Recette proposée par :

**Auberge de la Croix des Hêtres**

**Pascal Remy**

3, route de la Croix des Hêtres

Le Haut du Tôt

88120 Vagney

Tel: 03.29.24.71.59