

## Risotto «Vernazza»



*40 g de beurre, 1 oignon haché, 350 g de riz pour risotto (Vialone, Arborio), 2 dl de vin blanc, 5 dl de bouillon de poule, 1 poivron rouge, 250 g de saumon frais, 1 avocat, 30 g de beurre, 1 oignon haché, 150 g de gruyère râpé.*

Préparer le risotto: suer l'oignon au beurre jusqu'à ce qu'il soit transparent, ajouter le riz, le faire revenir brièvement, arroser avec le vin blanc et le bouillon. Laisser mijoter à petit feu pendant 15 minutes environ, en remuant de temps en temps. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Couper le poivron et la chair de saumon en dés. Retirer le noyau de l'avocat, extraire la chair et la couper également en dés. Suer l'oignon au beurre jusqu'à ce qu'il soit transparent, ajouter le poivron, le saumon et l'avocat et faire cuire 5 à 6 minutes. Incorporer le gruyère au risotto puis dresser ce dernier dans un plat, à côté du mélange légumes-poisson.