



Wine in Black
GOURMET



Filet de sandre au bacon avec risotto au citron



Temps de préparation:

30 minutes

Vin conseillé: Chardonnay



Ingrédients pour 4 personnes

2	Sandres entières
40 ml	Huile d'olive
1	Oignon
200 g	Riz pour risotto
100 ml	Jus de citron
500 ml	Bouillon de légumes
80 g	Fromage de montagne
3 tranches	Bacon
	Ciboulette

Bon Appétit!



Préparation

1/3

Lavez les sandres, séchez-les et découpez-les en filets. Coupez-les en pièces d'environ 8 cm. Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle, mettez-y le poisson et assaisonnez avec sel et poivre. Faites bien griller des deux côtés. Faites griller le bacon dans une autre poêle.

2/3

Épluchez les oignons et les découpez en morceaux. Faites chauffer de l'huile dans une casserole et mettez-y les oignons et le riz pour risotto. Déglacez avec du vin blanc et du jus de citron. Mettez le zeste de citron dans la risotto. Mélangez le tout et remplissez avec le bouillon de légumes. Mélangez bien et laissez cuire. Râpez le fromage de montagne dedans.

3/3

Pour servir, hachez la ciboulette et un peu de zeste de citron. Mettez le risotto dans un plat et garnissez avec le zeste de citron et la ciboulette. Servez le poisson dans une assiette séparée.



Notre recommandation

Blanc · Bourgogne · Chardonnay

Vignerons de Buxy Chardonnay
'Buissonnier' Montagny 2015



« Pour accompagner cette entrée, un chardonnay sera parfait. Il forme une belle harmonie aussi bien avec les arômes salés et puissants du lard, qu'avec les notes citronnées et épicées du risotto. Même la sandre s'accorde à merveille. »