



DORADE EN CROUTE ET RISOTTO A L'ORGE PERLEE

par Dominique Corby Restaurant « Le 6ème Sens » Tokyo.

Japon.

Nbre de personnes : 3

Ingrédients

1 dorade de 1,5 kilo
180 g d'orge perlée (30 g par personne)
2 c. à soupe de crème
2 échalotes émincées
10 cl de fumet de poisson
Un peu de vin blanc
Parmesan
Beurre

Pâte pour la croûte de sel : farine, oeuf entier, sel.

Réalisation

Préparer la pâte, recouvrir la daurade et faire cuire 30 minutes au four. Laisse reposer 15 minutes dans sa croûte.

Risotto : cuire l'orge perlée nature dans l'eau (30 minutes). Rajouter un peu de crème, de parmesan et de beurre, saler, poivrer.

Sauce à base d'échalotes : faire suer les échalotes, rajouter un peu de vin blanc, réduire à sec. Rajouter du fumet de poisson et réduire à sec.

Monter avec le beurre, la crème, saler et poivrer.

Le mot du Chef: un plat familial, simple à préparer et très joli à servir à table (on découpe la croûte de sel devant les convives). La sauce est onctueuse par son type de réduction.