

FILET DE MAIGRE LABEL ROUGE, FINE CHAPELURE DE PISTACHE ET RISOTTO AUX MORILLES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de Maigre Label Rouge
- Pour la chapelure :
- 14 biscuits « Petits Lu » (ou autres biscuits secs)
 - 50g de pistache
 - 2 C.C. de parmesan râpé
 - sel, poivre du moulin
- Pour le Risotto aux morilles :
- 1 oignon
 - 40g de morilles déshydratées
 - 50g de beurre
 - 200g de riz rond à risotto
 - 20 cl de vin blanc
 - 3 C.S. d'huile d'olive
 - 1 échalote
 - 1/5l de bouillon de volaille
 - 1/4l d'eau



@cipa

Préparation

Disposez les filets de Maigre sur une plaque allant au four. Hachez au cutter les biscuits « Petits Lu » et les pistaches.

Ajoutez le parmesan. Salez, poivrez. Saupoudrez les filets de Maigre de cette fine chapelure. Réservez.

Réhydratez les morilles dans de l'eau froide, puis pressez-les pour retirer l'excédent d'eau et coupez-les en lamelles.

Epluchez et ciselez l'oignon. Dans une casserole, faites revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le riz et narez-le. Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire et ajoutez au fur et à mesure le bouillon de volaille et l'eau sans cesser de remuer (pendant 15mn environ).

Incorporez le beurre à la fin de la cuisson. Epluchez et ciselez l'échalote. Faites sauter les morilles avec un filet d'huile d'olive et l'échalote. Salez, poivrez et versez dans le risotto.

Préchauffez le four à 180°. Arrosez d'un léger filet d'huile d'olive les filets de Maigre avec la chapelure.

Laissez cuire 15mn. Servez sur le risotto aux morilles.

Depuis plus de vingt ans, notre savoir-faire a toujours été centré sur la qualité et le respect de l'environnement. En Corse, l'implantation unique dans le Golfe d'Ajaccio bénéficie d'une courantologie excellente et la qualité des eaux est propice à l'aquaculture.

Notre maigre Label Rouge est reconnu dans toute l'Europe pour son goût unique. Sa taille, entre 2 et 7 kilos, son goût iodé, sa couleur blanche ainsi que sa chair fondante et savoureuse en font un met distingué.

Pouvoir m'investir dans une entreprise innovante qui s'inscrit dans une démarche de développement durable et découvrir un savoir-faire minutieux correspond fortement aux valeurs qui sont les miennes.

Des experts en biologie marine, un savoir-faire technique et une maîtrise parfaite de la production nous positionnent sur des marchés très qualitatifs.

Nous travaillons beaucoup à l'exportation et nous sommes présents auprès des grandes tables et des chefs étoilés.

Nos maigres Label Rouge font l'objet d'une sélection à toutes les étapes.

L'ensemble de ces pratiques représente un gage de goût supérieur et de sécurité sanitaire pour le consommateur, et c'est ce qui fait la réputation de la certification Label Rouge.

Jean-Philippe Caprioli,
Responsable Qualité chez Gloria Maris



www.gloriamaris.com