

Dos de cabillaud, tomates aux herbes & risotto oignons et chorizo

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

👩🍳 Cooking By Cath

J'utilise du [riz blanc long grain](#) qui a une très bonne tenue à la cuisson, n'est pas collant et est bon marché mais vous pouvez aussi utiliser du riz arborio spécial risotto. Attention toutefois à choisir un riz avec une [durée de cuisson classique \(20 minutes\)](#) car avec un riz à cuisson rapide, votre risotto deviendrait une bouillie.



👩🍳
Préparation
15 min

👨🍳
Cuisson
38 min

🍴
Durée totale
53 min

📁 **Catégorie :** PLAT PRINCIPAL

👩🍳 **Cuisine :** Cuisine légère - Cuisine vapeur 👨🍳 **Nombre :** 4 personnes

🔪 MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [Kit Découpe Légumes \(Disque H - Tranchage épais\)](#)

- [MELANGEUR](#)
- [Cuiseur vapeur externe](#)

📖 INGRÉDIENTS

- 4 dos de cabillaud (200 g pièce environ)
- 1 courgette
- 1/2 citron
- 200 g [riz blanc](#) (long grain classique, cuisson 20 minutes)
- 1/2 chorizo (doux)
- 2 oignons (gros)
- 4 tomates
- 2 [gousses d'ail](#)
- [Fines herbes](#)
- [Huile olive](#)
- 600 ml eau
- Sel & Poivre
- Feuilles de basilic (facultatif)
- [Sel de céleri](#) (facultatif)

👨🍳 PRÉPARATION

Étape 1

1. Laver la courgette et couper les extrémités.
2. Éplucher les oignons, les couper en deux et tailler 4 très fines rondelles dans la partie la plus large.

Étape 2

1. Installer le [kit découpe légumes](#) avec le [disque H \(tranchage épais\)](#) dans la [cuve du Companion](#).
2. Insérer la courgette dans [la goulotte](#).
3. [Lancer le robot à la vitesse 7](#) pour trancher celle-ci en fines rondelles.

Étape 3

1. Oter les rondelles de courgettes de la cuve et réserver.
2. Réinstaller le [kit découpe légumes \(disque H\)](#).
3. Insérer les oignons restants dans la goulotte.

