

Risotto

Noix de Saint-Jacques



40 minutes



350/personne



4 personnes



Complet
Rassasiant

Ingrédients



300g de riz à risotto



16 Noix de Saint-Jacques



1 litre de bouillon de légumes



30g de beurre



100ml de vin blanc sec



2 échalotes et 1 gousse d'ail



60g de parmesan râpé

Étapes

- Faire chauffer le bouillon de légumes dans une casserole et maintenir à feu doux.
- Émincer les échalotes et l'ail. Chauffer une cuillère d'huile d'olive dans une grande poêle, et y faire revenir les échalotes et l'ail jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 2 minutes en remuant constamment. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire.
- Incorporer une louche de bouillon chaud. Mélanger jusqu'à absorption, puis répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente.
- Chauffer le beurre dans une poêle et saisir les noix de Saint-Jacques 1 à 2 minutes de chaque côté à feu vif. Assaisonner avec du sel et du poivre. Réserver.
- Incorporer le parmesan râpé et une noisette de beurre dans le riz. Mélanger doucement pour obtenir une texture crémeuse.
- Servir le risotto dans des assiettes creuses. Disposer 4 noix de Saint-Jacques sur chaque portion.