

Risotto de Saint Jacques

Pour 8 personnes :

- 4 noix de Saint Jacques par personne - 400g de riz arborio - 25cl de vin blanc, 2 cubes de bouillon de poule dilué dans 1l d'eau - 1 échalote émincée 1 blanc de poireau et 1 carotte coupés en très petits dés - 200g de parmesan, 100g de beurre - 1 c à s de persil ciselé, ciboulette, sel et poivre.
 - Allumez le four th7 (210°). Râpez 100g de parmesan. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé et étalez-y 8 cuillères de ce mélange. Cuissez à mi hauteur du four jusqu'à ce que le parmesan soit doré, environ 4 min. Décollez délicatement les galettes puis déposez-les sur un rouleau à pâtisserie pour obtenir la forme de tuile.
 - Faites suer l'échalote dans 20g de beurre, ajoutez le riz et remuez. Lorsqu'il est transparent ajoutez le vin, sel et poivre portez à ébullition. Quand le riz a absorbé tout le vin, versez une cuillère de bouillon de poule et remuez. Continuez à verser le bouillon et à remuer régulièrement. Au bout de 10 min, ajoutez les légumes. Temps de cuisson : 20 min environ. Le riz doit être crémeux avec encore un peu de liquide. Incorporez le reste du beurre, le parmesan et le persil.
 - Faire cuire les coquilles à part rapidement dans une poêle
Dressez un dôme de risotto dans les assiettes, mettre autour les noix de St Jacques. Décorez avec la tuile et de la ciboulette
- *Vin conseillé : un Chablis bien frais*

