

Risotto de St Jacques aux petits légumes

Pour 6 personnes:

400g de riz spécial risotto (arborio, sialone nano, carnaroli : la perle rare)
- 3 tablettes de bouillon de volaille -15 cl de vin blanc sec - 1 oignon - 5 cl d'huile - 80 g de
beurre - 100g de parmesan - 1 carotte - 1 poireau - 6 champignons de Paris -

Râpez le parmesan. Préparez le bouillon en diluant les tablettes dans 1,5 l d'eau très chaude.

Pelez l'oignon et émincez-le finement. Coupez les légumes en brunoise.

Faites revenir l'oignon dans une cocotte avec un peu d'huile sur feu doux (il ne doit pas brunir)
puis versez le riz et mélangez le tout, chaque grain de riz doit devenir translucide et nacré.

Versez ensuite le vin et le laisser s'évaporer. Mouillez avec une louche de bouillon chaud,
remuez et le laisser s'évaporer. Continuez jusqu'à ce que tout le bouillon soit utilisé en remuant
de temps en temps (cela prend une bonne vingtaine de minutes) Entre temps, au bout de 10 min de
cuisson, ajoutez les légumes. Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez si besoin sel ou poivre.
Ajoutez le beurre froid et le parmesan râpé. Laissez reposer quelques minutes. Pendant ce temps
là, poêlez les noix de St Jacques 1 min de chaque côté. Dans des assiettes préchauffées faire
un dôme avec le riz et placez les noix de St Jacques autour.

