

Risotto aux Coquilles Saint-Jacques et au Safran

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	350g
- SAFRAN	1 capsule
- NOIX DE SAINT-JACQUES	24
- ECHALOTE(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- POIREAUX ENTIERS	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- VIN BLANC SEC	20 cl
- BOUILLON DE LÉGUMES	650 ml (1 cube)
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- PARMESAN RAPE	30g
- PERSIL	
- AIL EN POWDRE	
- HUILE D'OLIVE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote.
- Nettoyez les poireaux et émincez-les finement.
- Pelez puis coupez les carottes en petits dés (3 mm).
- Nettoyez et coupez les champignons en gros morceaux.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites chauffer un peu de beurre, ajoutez l'échalote émincée puis les carottes et les poireaux. Arrosez d'un peu d'huile. Salez et poivrez.
- Laissez étuver 2 minutes puis incorporez le riz et tournez jusqu'à ce que celui-ci devienne translucide.
- Mouillez alors avec le vin blanc et laissez entièrement réduire.
- Versez ensuite petit à petit le bouillon de légumes. Remuez et couvrez jusqu'à ce que le riz soit tendre (environ 20 minutes).
- Entre temps, faites revenir les champignons dans un peu de beurre. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Lorsque le riz est cuit, incorporez d'abord le safran puis la crème, le persil et le parmesan. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- D'un autre côté, dans une poêle chaude et beurrée, saisissez les noix de Saint-Jacques. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Dressez le risotto avec les noix de Saint-Jacques. Servez sans attendre.

