

## Risotto aux Noix de Saint-Jacques



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes (risotto) + 3 minutes (noix de Saint-Jacques)

- 12 noix de Saint-Jacques
- 350 g de riz rond (spécial risotto)
- 1 blanc de poireau (30 g)
- 1 échalote
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à café de fond de veau (ou volaille) + 1 bouillon de légumes
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c de gingembre
- 1 dose de safran en poudre ou mieux en pistils
- 2 c ou 3 c à soupe de crème fraîche liquide
- 1/2 c à café de zeste de citron (non traité)
- Aneth ou coriandre fraîche
- Sel
- Poivre de séchuan vert

Émincez le blanc de poireau et l'échalote.

Dans un saladier, diluez le cube de bouillon de légumes et le fond de veau dans 1 litre d'eau bouillante. *Si vous utilisez le safran en pistils, ajoutez le dans le bouillon pour bien l'infuser.* Réservez.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle ou une sauteuse.

Faites suer l'échalote et le poireau pendant 5 minutes.

Versez le riz et attendez que le riz devienne translucide.

Mouillez avec le vin blanc jusqu'à absorption.

Ajoutez alors une louche de bouillon et attendez l'absorption du liquide avant d'ajouter une autre louche.

Dans le même temps, ajoutez le gingembre, le safran (si celui-ci est en poudre) et le zeste de citron.

Lorsque tout le bouillon a été incorporé, ajoutez la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement en sel. Réservez au chaud.

Poêlez les Saint-Jacques, bien séchées dans un sopalin, dans une poêle très chaude avec un peu d'huile d'olive pendant un peu plus d'une minute de chaque côté.

Salez et poivrez.

Au moment de servir, ajoutez de l'aneth ou de la coriandre ciselée dans le risotto.

Déposez 3 noix de Saint-Jacques par personne sur le risotto et servez sans attendre.