

Station gourmande

Saint-Jacques et son riz nero à l'orange

Extrêmement parfumée, vos papilles vont être stimulées par l'orange et le gingembre. Ce que j'aime dans cette recette, au-delà du goût, c'est le mélange des textures, le riz vénéré reste assez ferme et se marie très bien avec la douceur de la sauce.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

12 ou 20 Saint-Jacques

1 gros poireau

320g de riz vénéré

1 orange

1 pouce de gingembre

Sel et poivre blanc

100 ml vin blanc x 2

100 ml de crème liquide

1 l de bouillon de légumes

Huile d'olive

Beurre



Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le cube "bouillon de légumes"

Émincez le poireau et faites-le suer dans une noix de beurre. Ajoutez le vin blanc, laissez réduire tranquillement.

Dans une casserole, faites fondre une noix de beurre, ajoutez le riz, versez le vin blanc et ajoutez votre première louche de bouillon. Nous allons cuire le riz comme un risotto, vous allez ajouter les louches au fur et à mesure. La cuisson dure entre 18 et 20 minutes.

Épluchez le gingembre et râpez-le au-dessus des poireaux. Ajoutez la crème et assaisonnez sel et poivre blanc du moulin.

5 minutes avant la fin de la cuisson du riz, versez dans une poêle un bon filet d'huile d'olive, râpez un quart d'orange, essuyez au papier absorbant vos Saint-Jacques et déposez-les délicatement dans la poêle. La cuisson est de 1m30 par côté. Retournez-les, salez à la fleur de sel.

Râpez un quart d'orange au-dessus des poireaux et mélangez. Vérifiez l'assaisonnement.

Dressez vos assiettes. Un peu de fleur de sel et à table.

Il est inutile de saler votre riz au cause du bouillon, ni de le beurrer, les poireaux feront office de sauce onctueuse et parfumée.

Concernant le nombre de Saint-Jacques, 3 par assiette ou 5 si elles sont petites.

Vous pouvez préparer la recette pour 2, avec un petit poireau et seulement 150g de riz vénéré.

Le riz vénéré de la marque Gallo se trouve très facilement dans les supermarchés (Monoprix pour moi)