Risotto aux Noix de st Jacques

Pour 4 personnes

Ingrédients :

12 noix de st jacques
250g de riz arborio
2 gousse d'ail
2 belles échalotes
10cl de vin blanc
50 cl de bouillon de légumes
20 g de beurre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
30g de parmesan
sel, poivre du moulin

Préparation :

Faites suer les échalotes et l'ail pelés et hachés avec le beurre dans une cocotte.

Poivrez, versez le vin, portez à ébullition.

Ajoutez le riz, laisser le absorber tout le liquide.

Ajoutez 20 cl de bouillon, laissez mijoter 15 minutes en versant peu à peu le bouillon.

Quand tout le bouillon est absorbé, le risotto est cuit (environ 15 minutes), ajouter le parmesan et mélangez, réservez au chaud.

Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Mettez à saisir les noix de st jacques 2 minutes à feu vif soit 1 minute de chaque coté. Saler, poivrer, réservez au chaud.

Servez le risotto accompagné des noix de st jacques décoré de brins de persil

Dégustez bien chaud