

RISOTTO AUX ST-JACQUES



Ingrédients :

- 200grs de riz arborio
- 2 petites échalotes ciselées
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 grosses cuillères à soupe de mascarpone
- 70grs de parmesan râpé
- une bonne vingtaine de noix de st-jacques (ou plus, ou moins c'est selon vos goûts !)
décongelées dans du lait
- sel, poivre, beurre persillé
- huile d'olive

Préparation :

- Faire revenir les noix de st-jacques dégelées dans un beurre persillé, mais pas trop longtemps, pas plus de 5 minutes et à feu doux. Les maintenir un peu au chaud en les couvrant d'un couvercle (mais plus sous le feu).
- Dans une grande poêle ou un wok (ce que j'ai pris) faire fondre les échalotes dans de l'huile d'olive à feu doux. Elles doivent devenir translucides. A ce moment là, ajouter le riz. Poursuivre la cuisson une minute ou deux en remuant sans arrêt pour que les grains soient bien enrobés de gras et soient brillants.
- Verser le verre de vin blanc, attendre qu'il soit complètement absorbé avant de verser le bouillon de légumes (gardé chaud) petit à petit. Vous en mettez une ou deux louches et vous attendez que le riz ait totalement absorbé le bouillon pour en remettre.
- Lorsque le riz est cuit (au moins 20 minutes) mais que tout le liquide n'est pas absorbé, maintenir le feu doux et incorporer le mascarpone en remuant vivement pendant une minute. Ajouter à ce moment là les noix de st-jacques, attendre une minute, bien les incorporer au riz puis éteindre le feu.
- Verser de suite le parmesan dans le riz et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

- Goûter et rectifier l'assaisonnement, pour ma part je n'ai rien rajouté.

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)