

RISOTTO SAINT-JACQUES AU FLOC DE GASCOGNE

Ingédients pour 4 personnes

- 16 Noix de Saint-Jacques soit 4 par convives
- 300 g de riz rond pour risotto (de type arborio)
Riz arborio (riz rond risotto)
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 1 oignon blanc ou échalotte
- 15 cl de Floc de Gascogne blanc AOP
- 60 cl de bouillon de légumes ou de poule
- 40 g de beurre
- 2 cuil.à soupe huile d'olive
- 50 g de parmesan
- Sel & poivre

Déroulé de la recette :

Étape 1

Pelez et hachez l'oignon puis faite de même avec l'ail.

Étape 2

Dans une cocotte ou un wok, faites suer l'oignon et l'ail pelés et hachés avec le beurre.

Versez la totalité du Floc de Gascogne et portez à ébullition.

Ajoutez le riz, laissez-le doré et absorber tout le Floc.

Ajoutez 20 cl de bouillon, laissez mijoter environ 15 min tout en versant le reste du bouillon.

Quand le risotto est cuit, ajoutez le parmesan et mélangez puis réservez au chaud.

Étape 3

Dans une poêle bien chaude avec deux cuillères l'huile d'olive, mettez à saisir les noix de Saint-Jacques pendant 2 min sur feu vif (juste le temps de les snacker des deux côtés).

Salez, poivrez puis réservez au chaud.

Étape 4

Dans une belle assiette creuse, servez le risotto accompagné des noix de Saint-Jacques.

N'oubliez pas de mettre du parmesan sur la table selon les envies de vos convives !

Astuces du chef

Vous pouvez également réaliser un beurre blanc au Floc de Gascogne blanc au lieu de saisir vos Saint Jacques à l'huile d'olive.

Avant le service, vous pouvez ajouter une pincée de Piment d'Espelette à vos assiettes.

Cette recette peut être aussi réalisée avec des crevettes, des gambas, des moules,

