

Recette des Saint-Jacques et risotto à l'encre

Pour 2 personnes

Ingrédients pour le risotto:

150g de riz arborio
1 échalote
1 verre de vin blanc
1 verre de fumet de poisson
10g de beurre
Huile d'olive
Une poignée de parmesan
1 capsule d'encre de seiche
Poivre



Ingrédients pour les brochettes et leur crème:

Une douzaine de coquilles Saint-Jacques avec leur corail
1 verre de vin blanc
1 verre de fumet de poisson
Une cuillère à café de con centré de tomate
1 cuillère à soupe bien remplie de crème fraîche
Une pincée de sucre
Huile d'olive
Sel, Poivre
Prévoir des pics si vous souhaitez les présenter sur des brochettes

Préparation de la crème de corail:

Rincer les Saint-Jacques et détacher leur corail. Mixer le corail cru avec la crème fraîche. Placer le vin et le fumet dans une casserole et laisser réduire de moitié, baisser le feu et ajouter le corail. Mélanger. Ajouter le concentré de tomate et le sucre. Laisser mijoter sur feu doux pendant la préparation du risotto et des brochettes.

Préparation du risotto:

Ciseler l'échalote. La faire fondre dans l'huile d'olive. Ajouter les riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter le fumet et le vin blanc et couvrir. Laisser cuire à votre goût entre 10 et 15 min. Normalement le riz se sert encore légèrement croquant mais je préfère le laisser cuire 15 minutes pour qu'il fonde dans la bouche. Au moment de le servir

ma cuisine 2.0

ajouter l'encre de seiche, le beurre et le parmesan. Poivrer légèrement. Le sel n'est pas nécessaire, le fumet étant déjà salé.

Préparation des Saint-Jacques:

Rincer les Saint-Jacques sous l'eau froide. Les planter sur des pics. Les faire revenir au dernier moment pendant quelques secondes dans une poêle très chaude avec un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer et server sans attendre.