

MENU DE LA ST-VALENTIN

RISOTTO DE SAINT-JACQUES AUX PETITS POIS ET PÉTALES DE ROSE



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS (POUR 2 AMOUREUX)

- 150 g de riz Arborio
- 50 gr de beurre
- 40 cl de bouillon de poule (2 cubes de bouillon + l'eau)
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 8 grosses Saint-Jacques
- Parmesan râpé
- 200 gr de petits pois

PRÉPARATION

Hacher les échalotes, les faire revenir dans le beurre à feu vif, puis y ajouter le riz. Baisser ensuite le feu au minimum.

Faire fondre les tablettes de bouillon de poule et réserver.

Dès que le riz est translucide, y ajouter le vin blanc. Une fois le vin absorbé, ajouter une louche de bouillon de poule pour couvrir le riz, jusqu'à réduction du liquide. Tout en remuant, ajouter le parmesan râpé et les petits pois.

Au fur et à mesure, ajouter une louche de bouillon jusqu'à épuisement de ce dernier. Votre riz ne doit pas être desséché, mais bien crémeux. Saler et poivrer.

Faire revenir les noix de Saint-Jacques dans une poêle, avec une belle noisette de beurre. Les saisir durant 2 minutes au maximum, afin de ne pas trop les cuire. Saler et poivrer.

Dresser le riz dans une assiette et y déposer les quatre Saint-Jacques en carré. Disposer quelques pétales de roses autour de l'assiette, en guise de décoration.