



RECETTES



Risotto à la truffe noire, Saint-Jacques poêlées



Pour 2 personnes :

- Du riz : 1 portion pour 2 personnes de risotto (environ 150 g, variété « arborio »)
- 5 cl de vin blanc
- 1/2 oignon finement émincé
- Bouillon de légumes
- 1 truffe noire (20 à 30 gr)
- 3 cuillères à soupe de parmesan
- 1 noix de beurre
- Quelques copeaux de parmesan
- 4 belles Saint-Jacques fraîches (sans corail)
- Beurre pour rôtir
- Huile de noisettes

Pour les tuiles :

- 4 bonnes cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 cuillères à café de farine blanche
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de romarin frais finement haché
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette

Préparation : 20 mn - Cuisson : 25 mn

1_ Émincer l'oignon finement, faire chauffer un peu d'huile olive au fond d'une grande casserole.

Y faire suer l'oignon (sans coloration) puis ajouter le riz et le faire nacrer 1-2 minutes (bien remuer tout le temps, les grains doivent devenir légèrement translucides). Déglacer avec le vin blanc, bien mélanger et laisser évaporer complètement.

2_ Mouiller ensuite avec une petite louche de bouillon de légumes chaud.

Le riz doit être à peine recouvert de bouillon.

Laisser cuire sur feu doux pendant environ 20 minutes (selon le riz) en ajoutant le bouillon petit à petit.

2 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le parmesan, le beurre et la truffe.

(La truffe aura été coupée en demi-chips ou en copeau).

Rajouter du bouillon au besoin (pour qu'il soit assez crémeux).

3_ Pour les tuiles, mélanger tous les ingrédients dans un bol, faire chauffer une poêle à sec.

Une fois chaude, déposer le mélange à l'aide d'une cuillère et former des ronds.

Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que le parmesan fonde, puis retourner délicatement et laisser cuire pareil. La tuile doit être dorée.

Retirer de la poêle et laisser refroidir sur un ustensile arrondi (rouleau à pâte, bouteille,...).

Réserver.

4_ Au dernier moment (le risotto et les tuiles doivent être prêts) faire chauffer un peu de beurre à rôtir dans une poêle.

Rincer brièvement les Saint-Jacques sous l'eau froide, épongez-les dans du papier absorbant, puis poivrer légèrement.

Faire cuire 30 secondes sur chaque face et dresser directement l'assiette.

Finir par arroser d'un très léger filet d'huile de noisette.

Vin conseillé :

Un vin rouge : Un barbera d'asti (Piemont) ou un cahors ou un pomerol ou bien encore un Hermitage (vallée du Rhône).

