



## RISOTTO AUX COQUILLES SAINT JACQUES ET ASPERGES VERTES



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 30 mn (6 + 20)**

### Pour 6 personnes:

24 noix de coquilles Saint Jacques

240 de riz arborio ou carnaroli

2 verres de vin blanc sec

1 l de bouillon de légumes ou de crustacés (maison ou reconstituer à partir d'un cube)

2 échalotes ciselées finement

1 botte d'asperges vertes

2 càs de crème fraîche (facultatif)

2 càs d'huile d'olive

150 g de pecorino romano ou de parmesan (120g râpé et 4 ou 6 copeaux)

Sel et poivre

Laver et parer les asperges vertes sans les éplucher. Porter de 2 cm d'eau à ébullition dans une poêle assez large contenant toutes les asperges posées les une à côté des autres.

Les faire cuire rapidement dans de l'eau salée pour qu'elles restent un peu fermes. Le temps de cuisson dépend de la grosseur des asperges. Dès qu'elles sont cuites, les passer rapidement sous l'eau froide pour préserver leur belle couleur verte.

Lorsque les asperges ont refroidi, couper les têtes à 5 ou 6 cm et les réserver. Tailler le reste en petits morceaux d'1cm de long environ.

Préparer le risotto comme d'habitude en faisant fondre les échalotes émincées dans un peu d'huile puis en ajoutant le riz et en le remuant jusqu'à ce qu'il devienne transparent. A feu assez vif, mouiller avec le vin blanc et quand le riz est à sec, ajouter le bouillon maintenu chaud en plusieurs fois, en attendant à chaque fois que le bouillon soit totalement absorbé. Une dizaine de minutes après le début de la cuisson, ajouter les morceaux de queues coupés et le fromage râpé et les 2 cuillérées de crème.

La dernière fois, laisser un peu de liquide, ce qui permet éventuellement de laisser attendre un peu le risotto et de le réchauffer au moment du service. Vérifier l'assaisonnement.

### Finition:

A feu assez vif, faire dorer les Saint Jacques une minutes (ou deux si elles sont très grosses comme les miennes) sur chaque face. Saler et poivrer.

Réchauffer les pointes d'asperges et le risotto si nécessaire. Dresser les différents ingrédients sur des assiettes chaudes.