



## COQUILLES SAINT JACQUES AU RISOTTO VERT



### **Pour 4 personnes :**

20 ou 24 noix de CSJ (cela dépend toujours de votre appétit et du moment où vous servez ce plat)  
Environ 7 dl de fumet de crevettes (ou crustacé ou poisson)  
1 dl de vin blanc sec  
30 g de beurre  
Un bouquet de persil plat  
Quelques feuilles de romarin  
1 brin de thym  
Quelques feuilles d'estragon (j'ai mis ½ càc d'estragon Picard)  
Huile d'olive, sel et poivre blanc

Les noix de CSJ étant parées en réserver 16 ou 20 et tailler les autres en petits cubes. Laver et effeuiller le persil, l'ébouillanter quelques minutes jusqu'à ce que les petites tige auxquelles il est attaché soient tendres. Passer le persil sous l'eau bien froide pour qu'il reste vert, le sécher et le mixer finement avec l'estragon. Réserver.

Chauffer vos assiettes.

Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir. Rouler le riz dans l'huile chaude pour qu'il devienne nacré et transparent, mouiller avec le vin blanc et dès qu'il est évaporé, ajouter le thym et le romarin. Verser le fumet de crevettes (de poisson ou de crustacé) petit à petit et continuer la cuisson du risotto selon la technique habituelle. Lorsque presque tout le liquide a été absorbé mais que le riz est encore « al dente », ajouter les herbes mixées et les dés de CSJ, cuire encore quelques secondes pour tout bien mélanger, incorporer le beurre et réserver.

Dans une poêle bien chaude et à peine huilée, saisir vos CSJ environ 1 mn sur chaque face pour qu'elles dorent et croustillent un peu.

### Dressage :

Placer votre riz très vert au milieu de vos assiettes en tassant bien dans l'emporte pièce, disposer les SJ autour et déguster.