



Risotto aux St Jacques



400g de riz Carnaroli ou Venere, [ou 200g de chaque cuits séparément] , 3 St Jacques par personne, 10cl de vin blanc sec, 1.5l de fumet de poisson ou de St Jacques ou à défaut de bouillon de volaille si on n'a pas le temps, 1 oignon, gingembre râpé pour le Venere, zestes de citron vert pour le riz blanc, une poignée de fèves ébouillantées et dérochées, quelques dés de carottes cuits à l'anglaise, 30g de beurre, sel , poivre.

Dans un casserole, faire suer à froid l'oignon ciselé à l'huile d'olive [si on veut rissoler les oignons ou échalotes, il faut les mettre dans l'huile chaude, si au contraire on veut les faire suer sans coloration on les met tout de suite dans l'huile froide] ajouter le riz, mélanger 2mn à feu vif. Ajouter alors le vin et le laisser s'évaporer en remuant. Incorporer alors petit à petit le fumet très chaud, quand il est absorbé en rajouter jusqu'à cuisson complète du riz. On compte 18 minutes en principe. Ajuster l'assaisonnement. Hors du feu "mantecare" c'est à dire ajouter le beurre, les légumes et le gingembre ou les zestes râpés. Couvrir et attendre 2 minutes avant de servir.

Pendant ce temps, cuire les St Jacques. Sur une assiette mettre un peu de piment d'Espelette, du sel, du poivre, ou mieux, de la fleur de sel aux poivres, éventuellement du safran ou d'autres épices, y rouler les St Jacques pour les assaisonner, les poêler à feu vif 1 mn de chaque côté ou plus si elles sont grosses, elle doivent être saisies à l'extérieur et translucides à coeur. Les répartir autour du riz et servir aussitôt.

Bien évidemment on peut varier les légumes, les couleurs , les assaisonnements, remplacer les St Jacques par des langoustines, des crevettes, de la lotte....au gré de son marché ou de son imagination!