

RISOTTO CARNAROLI AUX NOIX DE SAINT-JACQUES
DANS UNE COQUE DE POTIMARRON

Ingrédients : pour 6 personnes

RISOTTO

120g de riz rond à risotto

120g d'oignons ciselés

12cl de vin blanc

400g de potimarron

bouillon de poule

30g de beurre

60g de parmesan

jus d'orange

6 mini coques de potimarron

12 noix de St-Jacques

huile d'olive

2dl de lait entier

60g de persil plat

PREPARATION

Couper le potimarron en cubes de 1cm carré et les faire revenir au beurre puis déglacer avec un peu de jus d'orange et laisser cuire environ 10 minutes.

Creuser les mini coques de potimarron (conserver le chapeau).

Risotto

Dans une casserole, faire revenir l'oignon ciselé, ajouter le riz, déglacer avec le vin blanc, laisser évaporer.

Ajouter le bouillon de poule petit à petit jusqu'à cuisson du riz.

En fin de cuisson, ajouter le beurre, le parmesan et les dés de potimarron cuits. Poêlé les noix de St-Jacques avec un peu d'huile d'olive.

Emulsion de persil

Tiédir le lait salé avec le persil équeuté et mixer au mixeur plongeur, faire la mousse en incorporant un maximum d'air.

Répartir le risotto dans les coques de potimarron, déposer dessus 2-3 noix de St-Jacques coupées en deux dans l'épaisseur et finir avec l'émulsion de jus de persil,

Poser à côté sur l'assiette le chapeau en décoration.



Pour conserver les coques, les nettoyer à l'eau froide et les laisser sur une grille ouverture vers le bas.