

Risotto safrané aux Saint-Jacques et chips de chorizo

Préparation 25 mn

Cuisson 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de riz à risotto

16 noix de Saint-Jacques

2 doses de safran

5 cl de vin blanc sec

50 cl de bouillon

12 tranches de chorizo (prises dans un gros chorizo)

1 oignon haché

2 c à s d'huile d'olive

2 pincées de piment

25 g de beurre + 1 noix de beurre pour les Saint Jacques

40 g de parmesan fraîchement râpé

Sel et poivre

Dans une casserole chauffer le bouillon. Dans une autre casserole faire suer l'oignon haché dans l'huile d'olive pendant 3-4 mn. Ajouter le riz et le nacer (les grains deviennent transparents) en baissant l'intensité du feu. Remuer sans arrêt avec une cuillère en bois. Ajouter le vin blanc en continuant à mélanger, et attendre qu'il s'évapore. Saler et ajouter une première louche de bouillon chaud. Poursuivre la cuisson du riz en versant du bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé.

Compter environ 15 mn de cuisson. Ajouter du bouillon jusqu'à ce que les grains de riz soient cuits. En fin de cuisson ajouter le safran pour qu'il garde tout son arôme et rectifier l'assaisonnement. Hors du feu incorporer le beurre et le parmesan, remuer délicatement et laisser reposer 2 mn en couvrant.

Pendant la cuisson du risotto saisir à sec les rondelles de chorizo dans une poêle anti-adhésive et réserver. A leur place cuire les noix de Saint-Jacques dans une noix de beurre à feu vif 1 mn de chaque côté environ (ne surtout pas trop cuire les Saint-Jacques).

Pour le service mettre le risotto dans les assiettes et poser dessus les Saint-Jacques intercalées avec les rondelles de chorizo. Saupoudrer de piment.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>