

Risotto potiron et noix de saint jacques



SERVI AVEC
AOC PACHERENC DUVIC-BILH
SAINT-ALBERT

© Mimi Cuisine



10 min. de préparation,
37 min. de cuisson.



Difficulté
moyen



4 couverts

300g de riz arborio

12 noix de Saint Jacques

300g de potiron

1 échalote

50g de chèvre frais
(type petit Billy)

15cl de vin blanc

90cl bouillon de volaille

25g beurre doux

Huile de noisette

Sel, poivre

Pelez et émincez l'échalote. Épluchez et coupez en petits dés le potiron. Mettez de côté 4 noix de Saint-Jacques et coupez le reste en morceaux.

Dans le bol du Companion muni de l'accessoire mélangeur, mettez le beurre, le potiron et les échalotes puis lancez le programme mijoté P1 7 min à 130°C sans le bouchon. Lorsqu'il reste 4 min, ajoutez le riz puis lorsqu'il reste 2 min, ajoutez le vin blanc.

Ajoutez le bouillon de volaille, les noix de saint-jacques coupées, salez et poivrez puis lancez le programme mijoté P3 à 95°C pour 25 min avec le bouchon. Retirez le bouchon quand il reste 10 min.

A la fin de la cuisson, mélangez avec le chèvre frais.

Faites saisir de chaque côté, les 4 noix de Saint-Jacques dans une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile de noisette.

Servir le risotto avec une noix de saint-jacques par personne.

Vous pouvez ajouter à la préparation de la ciboulette ciselée et déposer un brin de ciboulette sur vos assiettes pour la décoration. ✖

Partagez vos
meilleurs moments
#PLAIMONT



Retrouvez d'autres recettes sur www.plaimont.com