



Risotto potiron, noix de st-jacques et Ortolan



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



L'Ortolan



Les ingrédients

- 300 g de riz à risotto
- 300 g de potiron
- 12 noix de Saint-Jacques
- 5 cl d'huile de noisette
- 20 g de beurre
- 10 cl de vin blanc
- 1,5 litres de bouillon de Volaille
- 80g de fromage l'Ortolan
- 1 oignon haché
- 10 cl de crème fouettée
- 2 cuillères à soupe de ciboulette
- Sel, poivre



La préparation

- Tailler 4 noix de Saint-Jacques en dés.
- Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile de noisette avec 10 gr de beurre, jeter l'oignon haché. Ajoutez le riz et mélangez 2 min à feu doux. Verser le vin blanc, mélangez jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Assaisonner de sel et de poivre blanc moulu.
- Versez une louche de bouillon, mélangez jusqu'à absorption du liquide et renouvelez l'opération jusqu'à ce que le risotto soit cuit. Ajoutez l'Ortolan en dés, la purée de potiron, la crème, la ciboulette ciselée et les dés de Saint-Jacques, Incorporer délicatement, rectifiez l'assaisonnement et répartissez dans les assiettes.
- Dresser dessus 3 noix de Saint-Jacques par personnes préalablement poêlées : Les Saint-Jacques sont saisies à la poêle anti adhésive avec un filet d'huile de noisette et une noix de beurre. Cuire 2 minutes de chaque côté. Assaisonner de sel et de poivre.
- Terminer avec une branche de ciboulette.