



Risotto de Noël aux Noix de Saint-Jacques et suprêmes de clémentines de Corse

Temps de préparation : 50 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 2 Clémentines de Corse
- 1 L de bouillon de volaille
- 1 verre de vin jaune
- 150 g de riz arborio
- 2 belles échalotes
- de l'huile d'olive
- 6 noix de Saint-Jacques
- 1 noisette de beurre
- 1 poignée de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de mascarpone ou de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche

1. Chauffez votre bouillon de volaille. Pendant toute la durée de la recette, maintenez-le à feu doux.
2. Prélevez les suprêmes de Clémentines de Corse. Réservez-les au frais jusqu'au dernier moment.
3. Émincez finement les échalotes. Dans une casserole, faites-les revenir à feu doux dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
4. Montez légèrement le feu. Ajoutez progressivement le riz et un peu d'huile d'olive. Le riz doit devenir légèrement translucide et nacré.
5. Déglacez avec un peu de vin jaune en faisant attention aux projections. Remuez légèrement jusqu'à ce que le riz absorbe tout le liquide et qu'il n'accroche pas dans le fond de la casserole.
6. Louche après louche, ajoutez votre bouillon de volaille. Remuez. Le riz doit absorber le bouillon au fur et à mesure. À la fin, lorsque le riz est ferme, versez le reste du vin jaune. Remuez jusqu'à son absorption.
7. Retirez la casserole du feu et ajoutez le mascarpone et le parmesan. Couvrez et conservez au chaud le temps de la cuisson des noix de St-Jacques.

La cuisson des noix de Saint-Jacques

1. Dans une poêle à feu moyen, faites mousser le morceau de beurre jusqu'à ce qu'il se colore légèrement.
2. Ajoutez les noix de Saint-Jacques. Faites-les cuire doucement, en les retournant à mi-cuisson. Lorsqu'elles sont légèrement colorées, vos noix sont prêtes.

Le dressage

1. Composez vos assiettes avec le risotto et les Saint-Jacques relevées d'une pincée de fleur de sel. Saupoudrez de ciboulette.
2. Ajoutez les suprêmes de Clémentines de Corse.

Le petit conseil

Composez des brochettes colorées en alternant noix de Saint-Jacques et Clémentines de Corse. Disposez-les sur le risotto : c'est prêt !