

# St Jacques rôties et risotto aux champignons

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min



## Ingrédients

- 24 noix de St Jacques
- 20 g + 50 g de beurre
- 300 g de riz arborio
- 1 oignon
- 1 échalotte
- 1 cube de bouillon de volaille
- 900 g d'eau
- 10 cl de vin blanc *Château la Rame, Bordeaux Blanc Sec*
- 5 cl huile d'olive
- 200 g de champignon de paris
- 200 g de pleurotes
- 200 g de lentins
- ¼ botte de persil plat
- 50g de parmesigiano reggiano

## Préparation

- 1- Eplucher l'oignon et le ciseler.
- 2- Dans une cocotte faire suer avec un filet d'huile d'olive l'oignon.
- 3- Ajouter le riz et le "nacer". Ajouter le vin blanc et faire réduire.
- 4- Ajouter au fur et à mesure l'eau jusqu'à cuisson du riz.
- 5- Dans une poêle faire sauter avec un filet d'huile d'olive les champignons puis l'échalote et enfin le persil haché et assaisonner.
- 6- Ajouter les champignons dans le riz et éteindre le feu.
- 7- Incorporer le beurre pour lier et finir avec le parmesan râpé. Rectifier l'assaisonnement
- 8- Décoquiller les St Jacques, avec un petit couteau enlever les pieds et les coraux.
- 9- Dans une poêle très chaude mettre un filet d'huile d'olive et faire revenir les St Jacques 1 minutes de chaque côté, éteindre le feu, mettre le beurre et laisser une minute
- 10- Mettre le risotto en assiette creuse et poser les St Jacques dessus.

*Accompagnez ce plat d'un verre de Château La Rame, Sainte Croix du Mont ou  
Bordeaux Blanc Sec*