

NOIX DE ST-JACQUES AU SAFRAN ET RISOTTO AUX BOLETS

pour 4 personnes

Entrée 4 p. 30 personnes

1x 300 g	4 kg	Paquet surgelé de Coquilles St-Jacques (Migros)
1 paquet	500 gr.	Pois Mange tout
1 tasse	2 kg	Risotto italien (5 tasses = 1 kg)
1	7	Echalote
150 g.	1 kg	Bolets frais (les secs vont aussi, prendre la quantité corresp.)
1 sachet	6 sachets	par sachet Safran 2x125 mg. et Bolets 2x3 g. (Migros)
¼ l.	1 litre	Crème entière
1 c.c. rase	6 c.c. rases	Bouillon de poule light
Beurre	1 plaque	Beurre
Farine	Farine	Farine
		Sel, Poivre
1	4	Moules cylindriques pour le risotto

Recette :

1. Dégeler les St-Jacques, les passer sous l'eau pour enlever les restes de glace, les sécher et les enfariner légèrement.
2. Echalote à hacher finement et à faire dorer dans du beurre, incorporer et cuire le risotto sur feu doux pendant 20 minutes dans la proportion 1 tasse de riz pour 2 tasses d'eau avec une pincée de sel, le bouillon et les bolets lavés et coupés en petits dés.
3. Mélanger la poudre de bolets dans 1 tasse d'eau chaude (par tasse de riz) et l'incorporer dans le riz. Ajouter 2 coquilles de beurre et bien mélanger. Ajouter de l'eau si nécessaire pour que le risotto soit onctueux, pas liquide mais pas trop ferme. Garder au chaud.
4. Apprêter les pois mange-tout à l'étouffé ou à la vapeur, rectifier l'assaisonnement.
5. Mélanger dans un bol la crème (tiède) et le safran.
6. Passer au beurre à feu soutenu les St-Jacques 1 à 2 minutes de chaque côté pour qu'elles soient dorées. Eteindre le feu et ajouter la crème au safran. Bien mélanger et servir sans attendre.

Service :

1. placer le moule au centre de l'assiette chaude, le remplir de risotto et retirer délicatement le moule,
2. placer les St-Jacques en rond autour du riz, déposer la sauce safran en cercle sur les St-Jacques (quantité à répartir selon si le plat est une entrée ou un principal,
3. poser sur le riz, en éventail, une grappe de pois mange-tout.