



## SAINT-JACQUES POELES SUR UN LIT DE RIZ NOIR VENERÉ

Pour 4 personnes

- 120 gr Riz vénéré (variété de riz noir en vente dans les épiceries fines)
- 1 Échalote
- 80 gr Beurre
- 2 dl Vin blanc
- 1,5 dl Bouillon de poule
- 50 gr Parmesan râpé
- 8 Noix de St-Jacques sans corail
- 1 cs Huile d'olive
- Fleur de sel ou sel marin, poivre noir
- Huile d'olive au basilic (quelques gouttes pour les St-Jacques)

Recette :

- Hacher finement l'échalote. La faire suer dans 1 cs de beurre. Ajouter le riz et le laisser revenir brièvement. Mélanger le vin avec le bouillon. En verser environ un tiers sur le riz, puis laisser réduire en remuant. Faire cuire durant 25-30 minutes en incorporant peu à peu le reste de liquide jusqu'à obtention d'un risotto juteux mais encore ferme sous la dent.
- Piquer les noix de St-Jacques deux par deux sur des brochettes. Chauffer l'huile d'olive avec 1 c.c. de beurre, y saisir les St-Jacques durant 1 minute de chaque côté. Réserver au chaud.
- Incorporer le parmesan et le reste de beurre au riz, sans poursuivre la cuisson. Saler et poivrer.
- Répartir le risotto sur des assiettes chaudes. Dresser les St-Jacques dessus. Arroser le tout de quelques gouttes d'huile au basilic et poivrer.
- Conseil : Cette entrée peut être décorée en entourant le riz de gouttes de coulis de poivrons rouges et jaunes (Resto La Clé d'Or à Genève)
- Coulis de poivrons : Peler et épépiner le poivron, le couper en morceaux grossiers.
- Mettre le tout dans un casserole et couvrir d'eau, saler, poivrer, porter à ébullition,
- Cuire pendant 10 min. Rincer à l'eau froide, égoutter, sécher sur un papier ménage.
- Mixer copieusement jusqu'à obtenir une crème épaisse. Prêt pour la décoration.

Septembre 2007, Henry Guggenbuhl – Eric Wuthrich