



LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Risotto au chou-fleur et noix de Saint-Jacques

Pour 4 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS



- 300 g de riz à risotto
- [1 barquette de noix de Saint-Jacques de 500g](#)
- 2 c/s d'huile d'olive
- 1 oignon
- 150 ml de vin blanc
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 petit chou-fleur
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de beurre
- Jeunes pousses de betteraves

PRÉPARATION

1. Ciselez l'oignon. Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites revenir l'oignon 2 à 3 min jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
2. Ajoutez le riz. Cuire 2 à 3 min en remuant. Les grains doivent être nacrés. Mouillez avec le vin blanc sec. Une fois évaporé, ajoutez une louche de bouillon chaud. Mélangez et une fois le liquide absorbé, rajoutez une louche et procédez ainsi, louche par louche, jusqu'à ce que le riz soit cuit. Remuez sans cesse et comptez environ 18 min de cuisson.
3. Pendant ce temps, lavez le chou-fleur. Détaillez les bouquets et cuire 5 min à la vapeur. Faites colorer le chou-fleur cuit à feu vif dans une noix de beurre puis réservez. Faites revenir également les noix de Saint-Jacques dans une noix de beurre, 1 à 2 min par face. Réservez.
4. Une fois le riz cuit, retirez le risotto du feu, ajoutez le reste de beurre et le parmesan râpé. Mélangez. Dressez les assiettes avec le risotto, les bouquets de chou-fleur rôtis et les noix de Saint-Jacques. Servez avec quelques feuilles de jeunes pousses de betteraves.

Bonne dégustation !