

les recettes d'Alice

Risotto au safran et st jacques



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

12 noix de st jacques
1,5 l de bouillon de volaille
400 gr de riz arborio
15 cl de crème
3 blancs de poireaux

6 pistils de safran
20 cl de vin blanc sec
1/2 bouquet de cerfeuil
1 g d'ail, 2 c à s d'huile d'olive
15 gr de beurre, 2 échalotes

Matériel nécessaire

1 cuillère à risotto 1 sauteuse 1 casserole

Préparation et réalisation

- 1- Laver et émincer les poireaux. Eplucher et émincer les échalotes.
- 2- Dans une sauteuse faire chauffer 1 c à s d'huile et faire fondre les poireaux 5 min, assaisonner, puis ajouter le riz et le cuire 2 min. verser 15 cl de vin blanc. Une fois le vin absorbé ajouter 1 louche de bouillon. Poursuivre la cuisson en ajoutant le bouillon petit à petit et cuire en tout 20 min.
- 3- Dans une casserole faire fondre le beurre et ajouter les échalotes et cuire 3min, verser 5 cl de vin puis la crème, assaisonner, cuire 4 min et ajouter le safran et le cerfeuil.
- 4- Poêler les st jacques à l'huile, assaisonner et ajouter l'ail haché.

Conseils et astuces

A la fin de cuisson du riz ajouter la sauce safran et vérifier l'assaisonnement.

Alice Délice

