

Risotto crémeux de potiron et fromage " L'Ortolan ", Saint-Jacques poêlées à l'huile de noisette

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

80 g de fromage l'Ortolan
300 g de riz arborio ou autre riz spécial risotto
300 g de potiron épluché
12 noix de Saint-Jacques
5 cl d'huile de noisette
20 g de beurre
10 cl de vin blanc sec
1,5 l de bouillon de volaille
1 oignon haché
10 cl de crème fraîche
2 c à s de ciboulette ciselée
Sel et poivre du moulin

Couper le potiron épluché en petits cubes, les faire revenir au beurre dans une casserole pendant 10 mn puis ajouter un peu de bouillon de volaille (pas trop pour obtenir une purée une fois l'ensemble mixé) et cuire 10 mn environ. Mixer et réserver.

Réserver 4 noix de Saint-Jacques pour dresser les assiettes et couper les autres en dés.

Dans une casserole faire chauffer un peu d'huile de noisette avec 10 g de beurre et y faire revenir l'oignon haché. Ajouter le riz et mélanger 2 mn sur feu doux, le riz devient transparent. Ajouter le vin blanc et faire évaporer tout le liquide. Assaisonner.

Verser une louche de bouillon, mélanger jusqu'à absorption du liquide et renouveler l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Ajouter le fromage l'Ortolan coupé en dés, la purée de potiron, la crème fraîche, la ciboulette ciselée ainsi que les dés de Saint-Jacques. Rectifier l'assaisonnement et répartir le risotto dans les assiettes.

Poêler les noix de Saint-Jacques réservées dans un peu d'huile de noisette et une noisette de beurre 1 mn environ de chaque côté suivant leur grosseur. Les assaisonner de chaque côté et en déposer une dans chaque assiette. Décorer avec un brin de ciboulette.

Vous pouvez préparer une partie de la recette à l'avance et vous arrêter à mi-cuisson du riz. Au moment du service vous refaites chauffer ce qu'il y a dans la casserole puis continuer à ajouter le bouillon louche par louche jusqu'à la cuisson finale. C'est toujours ainsi que je pratique et le risotto reste très onctueux et cela permet de ne pas rester trop longtemps en cuisine pendant le repas.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>