



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

- 20 g d'échalote
- 2 cs d'huile d'olive
- 100 g de risotto
- Vin blanc
- Bouillon de volaille
- Parmesan
- 100 g de foie gras
- 8 noix de St-Jacques (sans le corail)
- Sel, poivre
- 70 g de beurre
- 2 cs d'huile
- Fond de veau (facultatif)
- Jeunes pousses et fleurs pour la décoration (selon envie)

NOIX DE ST-JACQUES SNACKÉES FAÇON ROSSINI, RISOTTO CRÉMEUX AUX TRUFFES

avec le chef François Berner

PRÉPARATION

Risotto

- 01.** Ciseler l'échalote.
- 02.** Nacrer le riz dans 2 cs d'huile d'olive, puis ajouter l'échalote.
- 03.** Déglacer au vin blanc et laisser réduire jusqu'à évaporation quasi totale.
- 04.** Mouiller petit à petit et en suffisance avec du bouillon de volaille durant les 25 minutes de cuisson.
- 05.** Retirer du feu, ajouter 30 g de beurre en morceaux et du parmesan. Laisser reposer 1 à 2 minutes.
- 06.** Juste avant de servir, ajouter un petit peu de bouillon et remettre sur le feu, mélanger.

Foie gras

- 07.** Couper le foie gras en cubes de 1 cm.
- 08.** Jeter les cubes dans une poêle bien chaude sans matière grasse, puis saler et poivrer.
- 09.** Après moins d'une minute, retirer du feu et déposer sur du papier absorbant.
- 10.** Garder au chaud.





St-Jacques

- 11.** Saler et poivrer les noix de St-Jacques.
- 12.** Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle puis ajouter 2 cs d'huile.
- 13.** Y déposer les St-Jacques et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement fermes et dorées.
- 14.** Arroser avec le beurre durant la cuisson.
- 15.** Déposer sur un plat et garder au chaud.

DRESSAGE

- 01.** Placer le risotto au centre de l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce.
- 02.** Ajouter les noix de St-Jacques autour du risotto et les agrémenter avec le foie gras.
- 03.** Napper avec le fond de veau monté au beurre (facultatif).
- 04.** Décorer de fleurs et de jeunes pousses.

