

# LE LAUMIERE

## «Noix de Coquilles Saint-Jacques poêlées, Risotto d'Epeautre bio au Parmesan» Chef Jean-Claude BERTRAND

### SYNTHESE

Type : Plat  
Difficulté : Facile  
Prix : €€

### TEMPS

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

24 noix de Saint-Jacques  
280 g d'épeautre bio  
150 g de parmesan râpé (la moitié pour les tuiles)  
1 dl de fumet de poissons  
1 oignon  
1 bouquet d'aneth  
4 tomates cerise pour la décoration  
80 cl d'eau  
20 cl de vin blanc sec  
20 cl de crème fraîche liquide  
8 cl d'huile d'olive  
Sel et poivre



### PREPARATION

#### **Le Risotto**

Faites bouillir de l'eau avec le bouillon cube. Pelez et coupez les oignons en dés. Faites-les revenir à la poêle avec l'huile d'olive chaude (4 cl). Une fois dorés, incorporez le riz. Laissez cuire le riz à feu doux jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ne le remuez pas trop souvent. Incorporez progressivement le vin blanc et le fumet de poissons au cours de la cuisson (25 min). Quand l'épeautre est en fin de cuisson, versez la crème fraîche et la moitié du Parmesan.

Réservez le risotto crémeux au chaud, au coin du feu.

#### **Les Fines Tuiles au Parmesan**

Dans une mini-poêle, versez le parmesan râpé en 4 fois. Quand il forme une croûte, retournez les fines gaufres délicatement. Laissez dorer l'autre face.

Pendant ce temps, faites dorer dans le reste d'huile d'olive chaude (4 cl), les noix de Saint-Jacques des 2 côtés. Salez et poivrez.

#### **Dressage**

Disposez une petite quantité de risotto crémeux dans chaque assiette. Disposez 6 noix de Saint-Jacques sur le risotto. Décorez avec l'aneth, et les tomates cerise. Piquez au milieu et très délicatement une fine gaufre au parmesan. Servez bien chaud !

A table ... Et bon appétit !

### REMARQUES

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Bourgogne blanc Chardonnay.

A DEGUSTER : RESTAURANT LE LAUMIERE

4 rue Petit - 75019 PARIS

T. 01 42 02 46 71

Site internet: [www.laumiere.com](http://www.laumiere.com)

**RESTO  
PARTNER**  
L'amour d'une cuisine de qualité