

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

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