

Risotto au parmesan, noix de Saint-Jacques et piment d'Espelette

Eh oui, encore une recette avec des **noix de Saint-Jacques** !! Ca fait un peu accro vu comme ca, je l'avoue, mais en réalité pas du tout ! Je profite juste du fait que c'est encore la saison c'est tout, parce qu'après, il va falloir s'en passer toute une année ! Parce que vous imaginez bien qu'il sera hors de question que je mange des **Saint-Jacques** congelées qui ont la taille d'une petite bille et qui ont une texture à mi-chemin entre le caoutchouc et... le caoutchouc ! :-)

Pour agrémenter ces **noix de Saint-Jacques** (^), j'ai décidé de faire un petit **risotto au parmesan** ! Oui alors là, je vous l'accorde, je suis totalement accro au **risotto** ! C'est tellement bon toute cette crème ! Et tout ce parmesan ! rire...

Pour donner un peu de pep's à tout ca, j'ai décidé d'assaisonner ce **risotto** avec du **piment d'Espelette** qui m'a gentiment été fourni par la marque [Ducros](#). Quelques tomates cerises séchées en décoration, hé hop, un petit repas de midi digne d'un resto !! (sans vouloir me vanter hein^^).



Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le risotto :

2 cubes de bouillon de légumes
1,5 litre d'eau
1 filet d'huile d'olive
2 échalotes longues (ou 4 petites)
250 g de riz arborio
5 cl de vin blanc sec
15 g de parmesan râpé
160 ml de crème liquide
Du sel et du poivre
Une pincée de piment d'Espelette

Pour les noix de Saint-Jacques :

1 noix de beurre
12 noix de Saint-Jacques (soit 3 par personne), sans corail



De la fleur de sel de Guérande
Une pincée de poivre du moulin
Une pointe de couteau de piment d'Espelette

Préparation :

1. Dans une grande casserole, portez à ébullition 1,5 l d'eau. Quand elle bout, ajoutez les cubes de bouillon et mélangez bien pour les diluer.
2. Épluchez les échalotes et coupez-les finement.
3. Dans un faitout ou une grande sauteuse, faites chauffer le filet d'huile d'olive. Ajoutez les échalotes et faites-les revenir 2 à 3 minutes. Ajoutez ensuite le riz arborio et faites-le cuire 3 min à feu doux, jusqu'à ce qu'il devienne translucide, en remuant régulièrement.
4. Versez le vin blanc et continuez de mélanger. Une fois le vin absorbé, ajoutez plusieurs louches de bouillon chaud pour recouvrir intégralement le riz. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé en mélangeant de temps en temps.
5. Répétez l'opération louche après louche, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon (environ 35/40 minutes selon les riz).
6. Une fois que le riz est cuit et le bouillon complètement absorbé, ajoutez enfin la crème liquide et le parmesan râpé. Salez et poivrez, parsemez d'un peu de piment d'Espelette et mélangez bien. Laissez mijoter le tout pendant 3 bonnes minutes à feu doux, en remuant régulièrement.
7. Pendant ce temps, préparez les noix de Saint-Jacques : Dans une grande poêle, faites chauffer une bonne noix de beurre. Ajoutez les noix de Saint-Jacques puis faites dorer la première face pendant 1 minute. Parsemez d'un peu de fleur de sel, de poivre et de piment d'Espelette.
8. Retournez ensuite chaque Saint-Jacques puis faites dorer l'autre face pendant une minute. Assaisonnez à nouveau avec la fleur de sel, le poivre et le piment d'Espelette.
9. Servez le risotto bien chaud à vos invités avec 3 noix de Saint-Jacques par personne et quelques tomates cerises séchées à l'huile d'olive en décoration !

