Risotto aux asperges et noix de Saint Jacques

Bonjour à toutes et tous

J'aimerais terminer la semaine en vous proposant une petite idée si vous souhaitez marquer le coup de la fête des mères ce week-end… Pour la petite histoire, nous avons pu faire un saut dans ma famille un peu avant la fêtes des mères. C'était occasion d'être tous ensemble et de passer aux fourneaux pour préparer un bon repas amélioré.

Concernant le petit repas de fête, je me suis plutôt orientée sur les ingrédients adorés de ma mère comme les noix de Saint Jacques et ai cherché une idée de simple, de saison, mais très raffinée. Après l'épluchage de quelques recettes, j'ai trouvé l'idée parfaite : un **risotto aux asperges et noix de Saint Jacque**s. Rien de complexe, juste un peu d'organisation pour dresser joliment dans les assiettes, et hop, le tour était joué. Un risotto très savoureux, très fin, des noix de saint jacques encore fondantes. Mes parents et surtout ma mère étaient ravis…

Vu le succès de la recette, je voulais donc vous proposer ce risotto noix de saint jacques, cela pourra peut e^tre vous inspirer pour vos repas de fêtes.. ou plus. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

Risotto aux asperges et noix de Saint Jacques »

Recette : Risotto asperges noix de saint jacques

Saison de la recette : Mi Avril – Mi Juin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 250 g de riz rond (arborio)
- 1 botte d’asperges vertes
- 1 l de bouillon de légumes
- 16 noix de st jacques
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 12 cl de vin blanc sec
- parmesan
- huile d’olive
- sel, poivre

Réalisation

- Lavez puis épluchez les asperges. Coupez les en tronçons de longueur 3-4 cm environ. Faites les cuire dans de l’eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égouttez et réservez.
- Entre temps, hachez finement l’oignon. Dans une grande casserole ou une sauteuse, faites chauffer 1 cuillère à soupe d’huile d’olive puis faites y revenir l’oignon jusqu’à ce qu’il soit translucide.
- Ajoutez le riz, remettez 1 à 2 cuillères à soupe d’huile, puis faites revenir le riz à feu doux jusqu’à ce que les grains soient nacrés (translucide).
- Mouillez avec le vin blanc, portez à ébullition, et faite cuire en remuant jusqu’à complète absorption du liquide.
- Ajoutez du bouillon jusqu’à effleurement, mélangez un coup, et laissez cuire à couvert jusqu’à absorption. Itérez jusqu’à ce que tout le riz soit cuit.
- Une fois le riz cuit, ajoutez le beurre, un peu de parmesan et mélangez pour homogénéiser la « sauce ».

Ajoutez les asperges et maintenez au chaud à feux très doux;

- Sur la fin, faites chauffer de l’huile à feu vif dans une poêle, puis faites y sauter les noix de saint jacques, à raison de 2-3 minutes par face. Si vous avez

Servez le risotto asperges noix saint jacques bien chaud dans les assiettes, et déposez 4 noix de saint Jacques dessus.

Astuces :

- Le choix d’asperge vertes ou blanches ou violette est à votre convenance.
- Variante : La recette fonctionne aussi avec un filet de poisson blanc en remplacement des saint Jacques.