

Risotto aux coquilles Saint Jacques et au safran



Ingrédients (8 personnes):

400g de riz risotto
1 échalote
1 petite carotte
12 coquilles saint jacques(surgelées ou fraîches)
30 g de beurre
à soupe de crème fraîche
2 cuil à soupe d'huile d'olive.

1 branche de céleri
20 cl de vin blanc sec
60 cl de bouillon de légumes
4 cuil
1 dosette de safran moulu

Préparation:

Pelez et hachez finement l'échalote, la carotte et le céleri. Faites-les dorer dans 1 cuil, à soupe d'huile d'olive. Ajoutez le riz et mélangez afin que tous les grains de riz soient enrobés d'huile. Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez alors une louche de bouillon chaud et mélangez sans cesse jusqu'à ce qu'il soit évaporé. Ajoutez alors une autre louche de bouillon, remuez et recommencez de la sorte jusqu'à épuisement total du bouillon et jusqu'à ce que le riz soit cuit (comptez environ 20 min). Faites dissoudre le safran dans 1 cuil, à soupe d'eau chaude, ajoutez-le au risotto avec la crème et le beurre coupé en morceaux, mélangez bien et couvrez votre risotto d'un couvercle pour le garder bien chaud. Préparez les coquilles saint jacques: séchez-les à l'aide de papier absorbant et faites-les dorer dans une noix de beurre environ 1 min de chaque côté. Servez chaud.