

BASTIDE ODÉON (75 006)

Risotto crémeux au corail et Saint-Jacques, petits légumes et parmesan *Par le chef Stéphane MAUDUIT*

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

12 coquilles Saint-Jacques coraillées

1 oignon

1 carotte

1 courgette

600 g de risotto carnaroli

20 cl de crème liquide

60 g de parmesan

100 g de beurre

1l de bouillon de légumes (ou de volaille)

Sel/Poivre



PRÉPARATION

Faire nettoyer les Saint-Jacques par votre poissonnier et ne garder que les noix et les coraux.

Dans une casserole, faire chauffer le litre d'eau avec un cube de bouillon de volaille ou de légumes.

Tailler en petits dés la carotte et la courgette. Râper le parmesan. Ciseler finement l'oignon et le faire revenir avec 60 g de beurre dans une sauteuse, ajouter le riz et le vin blanc.

Faire réduire de moitié et ajouter une quantité de bouillon chaud à hauteur. Laisser cuire à feu doux jusqu'à absorption du bouillon et renouveler l'opération afin d'obtenir une cuisson « al dente ». Faire cuire 3 minutes la crème avec la moitié du corail et mixer. Faire poêler les noix de Saint-Jacques avec l'autre moitié des coraux, assaisonner.

DRESSAGE

Faire chauffer le risotto rapidement avec les légumes, le parmesan, le reste du beurre et du bouillon et la crème de corail.

Dresser dans une assiette creuse le risotto et poser dessus les coquillages bien chauds, servir aussitôt.

ACCORD MET / VIN

Sancerre blanc du Domaine prieur sur le millésime 2016.

RESTAURANT LA BASTIDE ODEON

7 rue Corneille - 75006 PARIS

T. 01 43 26 03 65 - E-Mail : contact@bastideodeon.com

Site internet : www.bastideodeon.com

RESTO
PARTNER
L'art de l'accord mets et vins