

# RISOTTO DE GIROLLES & SAINT-JACQUES

## LES INGRÉDIENTS :

- Riz carnaroli
- Des girolles fraîches
- Echalotte
- Quelques noix de Saint Jacques
- Parmesan râpé
- Crème fraîche
- Un citron
- Du bouillon de poule
- Sel, poivre, huile d'olive



## LA RECETTE :

On fait une première cuisson avec les girolles en petite ébullition dans une poêle, on égoutte et on récupère le jus des girolles afin de s'en servir pour mouiller la cuisson du riz.

Cuisson classique du risotto avec échalotes que l'on fait suer dans de l'huile d'olive. On choisit la variété de riz carnaroli, on rajoute du bouillon de poule et le jus des girolles et on fait cuire durant 20mn environ tout doucement.

On récupère les girolles qu'on remet pour 1mn dans une poêle bien chaude pour bien les saisir, sel et poivre. Puis on les incorpore délicatement dans le risotto. On snacke les saint jacques et on fait son émulsion de parmesan avec de la crème fraîche, parmesan râpé et un peu de citron.

On dresse son risotto dans une assiette creuse avec les saint jacques par dessus et l'émulsion et bon appétit.