

« Risotto » de Saint-Jacques salé de caviar

Ingrédients pour 6 personnes

Le « risotto » :

36 noix de Saint-Jacques, 2 oignons blancs, 6 gros champignons de Paris, 2dl de Xérès, 1 litre de fond blanc de volaille corsé, Maïzena, 100g de beurre, 50g de caviar, assaisonnement

Le « rizotto » :

Couper les oignons, les champignons et les Saint-Jacques en tous petits dés de la taille de grains de riz cuits.

Faire suer dans une cuillère de beurre les oignons avec un peu de sel et sans coloration. Ajouter les champignons et le Xérès. Cuire 2mn avant de mouiller avec le bouillon de volaille. Cuire 10mn pour que les parfums se fondent. Lier avec un peu de Maïzena pour avoir la consistance d'une sauce. Egoutter et mixer le jus avec le reste de beurre.

Au dernier moment chauffer le jus et y ajouter les oignons, les champignons et les Saint-Jacques. Cuire les Saint-Jacques 1 à 2 mn en remuant. Le résultat final doit rassembler à un rizotto dans l'onctuosité. Répartir dans 6 assiettes creuses et déposer dessus une petite cuillère de caviar.