

Brochettes de saint-jacques et risotto à l'encre



Plat **Moyen**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

Voici une très belle façon de cuisiner l'encre de seiche ! Ce plat est digne d'être servi sur vos tables de fêtes et/ou du dimanche.

Recette proposée par : Lucie Goerig

Ingrédients

- pour le risotto :
 - 150 g de riz arborio
 - 1 échalote
 - 1 verre de vin blanc
 - 1 verre de fumet de poisson
 - 10 g de beurre
 - huile d'olive
 - 1 poignée de parmesan
 - 1 capsule d'encre de seiche
 - poivre
- pour les brochettes et leur crème :
 - coquilles saint-jacques avec leur corail
 - 1 verre de vin blanc
 - 1 verre de fumet de poisson
 - 1 cc de concentré de tomate
 - 1 cs de bien remplie de crème fraîche
 - 1 pincée de sucre
 - huile d'olive
 - sel
 - poivre

Préparation

- 1 Préparez la crème de corail. Pour cela, rincez les Saint-Jacques et détachez leur corail. Mixez le corail cru avec la crème fraîche.
- 2 Placez le vin et le fumet dans une casserole et laissez réduire de moitié, baissez le feu, puis ajoutez le corail. Mélangez délicatement.
- 3 Ajoutez alors le concentré de tomate et le sucre. Laissez mijoter sur feu doux pendant la préparation du risotto et des brochettes.
- 4 Préparation du risotto : ciselez l'échalote, faites-la fondre dans l'huile d'olive, puis ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le fumet et le vin blanc. Couvrez et laissez cuire à votre goût entre 10 et 15 minutes.
- 5 Au moment de le servir, ajoutez l'encre de seiche, le beurre et le parmesan. Poivrez légèrement. Le sel n'est pas nécessaire, le fumet étant déjà salé.
- 6 Préparez les Saint-Jacques. De ce fait, commencez par rincer les Saint-Jacques sous l'eau froide. Plantez-les sur des pics, puis faites revenir au dernier moment pendant quelques secondes dans une poêle très chaude avec un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et servez sans attendre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

