

Risotto de blanc de seiche, jus de tomate et Pouligny Saint Pierre, huile vierge de coriandre et amandes grillées



Plat **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Le Pouligny Saint-Pierre est un fromage de chèvre qui se prête bien aux plats chauds. Découvrez cette recette originale.

Ingrédients

- 1 pouligny saint pierre
- 300 g de blanc de seiche
- 200 g de riz arborio
- 2 échalotes
- 6 brins de coriandre fraîche
- 1 litre de jus de tomate
- 1 petit citron confit au sel
- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de safran en filaments
- sel, poivre moulu

Préparation

- 1 Découpez le blanc de seiche en petits carrés et faites mariner dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 2 Dans une poêle, grillez les amandes effilées.
- 3 Hachez le zeste du citron confit.
- 4 Découpez en petits morceaux le Pouligny Saint-Pierre.
- 5 Faites chauffer le jus de tomate.
- 6 Pelez et hachez les échalotes puis blondissez-les dans 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 7 Ajoutez les grains de riz, mélangez et faites chauffer jusqu'à ce que les grains changent de couleur.
- 8 Versez le jus de tomate chaud, ajoutez le safran, sel et poivre, égalisez la surface du riz, baissez le feu et laissez mijoter pendant une vingtaine de minutes.
- 9 Lorsque le riz est cuit tout le jus doit être absorbé. Ajoutez alors le mascarpone et les trois quarts des morceaux de Pouligny, mélangez rapidement à la fourchette, gardez au chaud.
- 10 Poêlez rapidement les carrés de blanc de seiche, déposez-les sur le risotto avec les morceaux de Pouligny restants, saupoudrez d'amandes grillées, de zeste de citron confit et de coriandre fraîche.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)