



Brochette de Noix de Saint-Jacques, Crème Tandoori, Risotto Piombi



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

6 coquilles saint-jacques
1 échalote
1 verre de vin blanc
1 verre d'eau
10 cl de lait de coco
1 càs de crème fraîche
1 brindille de thym
1/2 feuille de laurier
2 càc d'épices tandoori
100 g de piombi (*épicerie italienne*)
1/2 oignon
5 cl de vin blanc
50 g de parmesan
beurre, huile d'olive QS
sel & poivre du moulin

Ouvrir les coquilles, les décoquiller délicatement sans abîmer la noix, les laver pour retirer le maximum de sable; séparer la noix des barbes, laver la noix sous un filet d'eau froide, éponger, réserver au frais. Retirer et jeter la partie noire des barbes, les dégorger quelques minutes sous un filet d'eau froide, égoutter. Dans une casserole, suer au beurre l'échalote ciselée sans coloration, ajouter les barbes, le vin blanc réduire de moitié puis ajouter l'eau, le thym et laurier et cuire à petite ébullition une vingtaine de minutes (ne pas saler), passer ce fumet au chinois.

Passer à la vapeur et à couvert le piombi pendant 5 à 6 mn. Dans une casserole, suer au beurre l'oignon ciselé, ajouter le piombi et torrifier quelques minutes, incorporer le vin blanc jusqu'à absorption complète puis verser le fumet petit à petit tout comme le risotto classique, comptez 25 mn environ de cuisson au total.

Assaisonner le risotto puis incorporer une belle noix de beurre et le parmesan (en copeaux ou en poudre). Réduire le fumet restant, verser le lait de coco avec la crème puis le tandoori, cuire jusqu'à la nappe, rectifier l'assaisonnement. Snacker les noix de saint-jacques avec une goutte d'huile d'olive, les assaisonner et les embrocher; dresser sur assiette le risotto entourer d'un cordon de crème tandoori, déposer la brochette et servir aussitôt.

