

Risotto de pétoncles au vin blanc, crème d'asperges vertes et tuile de parmesan

Recette pour 4

Description

Une recette chic, qui fait son effet.

L'astuce du chef

Lorsqu'on saisit des pétoncles, il est possible de mettre une noix de beurre dans l'huile de manière à aider à la coloration.

Ingrédients

Pour le risotto

- 200 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Branche(s) Thym
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Fumet de poisson
- 100 Gr Parmigiano reggiano
- 50 Ml Crème 35%

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la crème d'asperges

- 0.50 Botte(s) Asperge verte
- 250 Ml Bouillon de poulet
- 50 Ml Crème 35%

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Pour la mise en place

Hachez le thym, ciselez l'oignon. Enlevez le pied des asperges, et coupez-les en tronçons. Râpez le parmesan pour les tuiles. Faites chauffer le fumet de poisson.

Pour le risotto

Pour les pétoncles

- 20 Unité(s) Pétoncle

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour les tuiles de parmesan

- 50 Gr Parmigiano reggiano

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec le thym, ajoutez le riz et faites-le nacrer. Ajoutez le vin blanc et faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation, puis couvrez le riz avec le fumet, attendez qu'il soit absorbé et recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Puis étalez-le sur une plaque et réservez.

Pour la crème d'asperge

Portez le bouillon à ébullition, plongez les asperges dedans et laissez cuire 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Ajoutez la crème et passez au robot à main pour obtenir une sauce bien lisse, salez et poivrez.

Pour les tuiles

Mettez un silpat ou un papier parchemin sur une plaque de cuisson, déposez-y des emporte-pièces et garnissez-les d'une fine couche de parmesan, retirez les emporte-pièces. Cuire au four jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée, et laissez refroidir.

Pour les pétoncles

Dans une pêle bien chaude avec de l'huile végétale, saisissez vivement les pétoncles préalablement salés et poivrés, jusqu'à obtention d'une belle coloration. Réservez sur une plaque de cuisson.

Pour le dressage

Dans une casserole avec une noix de beurre, faites réchauffer le risotto, ajoutez le parmesan râpé et la crème. Pendant ce temps, passez les pétoncles une minute au four. Dans une grande assiette, mettez un dôme de risotto au centre, trois pétoncles sur le dessus, une tuile de parmesan et faites le tour avec deux cuillères de crème d'asperges.

Bon appétit!