

# RISOTTO DE SAINT-JACQUES

## AU CÉDRAT ROUGE

### LA PRÉPARATION

Faire chauffer le bouillon et le vin blanc.  
Nacrer le riz avec le beurre.  
Déglacer au vin blanc puis mouiller petit à petit avec 2 dl de bouillon.  
Zester le cédrat, réserver.

Poêler les Saint-Jacques à feu vif (rosées).  
Maintenir au chaud.  
Réaliser le jus de Saint-Jacques émulsionné avec 3 cl de crème, 1 dl de bouillon et la lécithine.  
Réserver.

### Dressage

Réaliser le montage avec le riz dans une assiette creuse.  
Déposer l'émulsion au centre sur le riz et les Saint-Jacques dessus.  
Ajouter de la Fleur de Sel.

### Pour 4 personnes

*Saint-Jacques, 12 pièces*  
*Bouillon de Saint-Jacques 2 dl + 1dl*  
*Riz arborio, 150 g*  
*Vin blanc, 1 dl*  
*Beurre doux, 30 g*  
*Crème liquide, 3 cl*  
*Huile d'olive, 1dl*  
*Lécithine de soja, 2 cuillères à café*  
*Fleur de sel*



AVEC UN **VOUVRAY**  
*sec*