



## Risotto,

Flocons de tomate,  
Coquille St Jacques  
au curry jaune fumé



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 18 minutes

Recette : pour 4 personnes

### Ingrédients :

300 g de riz Arborio

300 ml d'eau

300 ml de crème fraîche liquide

30 g de beurre demi sel

12 St Jacques

200 ml de crème fraîche liquide

5 cl d'huile Citrolino

1 échalote

300 ml de vin blanc

30 g de parmesan

200 g de gros sel gris de Guérande

20 g de mélange curry jaune fumé

30 g flocons de tomates

### Réalisation du risotto (15 à 18 minutes de cuisson):

1. Ciseler finement 1 échalote et la faire suer dans le beurre
2. Ajouter le riz et le nacrer.
3. Ajouter l'eau, et laisser évaporer, en remuant régulièrement.
4. Ajouter le vin blanc, et laisser évaporer, en remuant régulièrement.
5. Ajouter le parmesan râpé et la crème, et laisser évaporer, en remuant régulièrement.

### Réalisation des St Jacques :

1. Décoquiller les St Jacques, et les réserver en séparant le corail et la noix.
2. Faire revenir le corail dans l'huile Citrolino, ajouter le curry jaune fumé, et 200 ml de crème liquide. Mixer l'ensemble.
3. Déposer 3 noix de St Jacques dans une coquille, ajouter 2 cuillères à soupe du corail mixé, et saupoudrer d'une chapelure.
4. Les cuire de 7 à 10 minutes, à four chaud, température 180 °C.

### Réalisation du plat :

Remplir l'emporte-pièce à mi-hauteur avec du risotto, déposer une fine couche de flocons de tomates, et compléter avec le risotto. Rajouter une pincée de flocons de tomates en décoration.

Déposer une poignée de gros sel, et y poser la coquille St Jacques.

NB : la même recette peut-être réalisée avec du mélange curry rouge fumé !

Bon appétit !

**LE JARDIN DES EPICES**

3 chemin de Riquewihr 68240 KIENZHEIM

[www.jardin-des-epices.com](http://www.jardin-des-epices.com)