

Risotto de noix de Saint-Jacques et asperges à la crème de Grana Padano



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
69589	Risotto au parmigiano reggiano PassionFroid	1,2 Kilo
21647	Noix de Saint-Jacques avec corail 10/20 8 Beaufort	1,5 Kilo
38497	Tomates confites	80 Gramme
66591	Asperges vertes	250 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500g	100 Gramme
26000	Crème légère liaisons et cuissons UHT 18% MG 1 litre Président Professionnel	0,3 Litre
	Fleur de sel	PM
	Poivre du moulin	PM
	Pluche de cerfeuil	PM
	Graine de nigelle	PM

Recette

1. Remonter en température le risotto dans de la crème à 65°C. Rectifier l'assaisonnement (fleur de sel, poivre du moulin)
2. Colorer les noix de Saint-Jacques sans sel dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. Ajouter ensuite les asperges vertes puis les tomates confites. Rectifier l'assaisonnement
3. Porter la crème à ébullition. Y incorporer les pétales de Grana Padano. Emulsionner avec un fouet de façon à obtenir une mousseuse. Réserver
4. Procéder au dressage : disposer le risotto au fond d'une assiette. Loger les asperges vertes légèrement colorées, les noix de Saint-Jacques et les tomates confites. Ajouter la sauce et quelques pétales de Grana Padano. En finition : pluche de cerfeuil et graines de nigelle