



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE RECETTE

Mise à jour : 28/05/2019

## Risotto, Saint-Jacques gratinées vieille mimolette, jambon ibérique



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
69589	Risotto au parmigiano reggiano 1 kg PassionFroid	1,5 Kilo
203143	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 20/25 8 Beaufort Silver	1,2 Kilo
59736	Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 29% MG 225 g env. L' Affineur du Chef	400 Gramme
196170	Jambon ibérique de Cebo 24 mois chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	200 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	200 Gramme
66591	Asperges vertes 1 kg	300 Gramme
	Fumet de poisson	1 Litre
	Pluche de sarriette	10 Pièce Unitaire
	Gressin	10 Pièce Unitaire
	Pluche de shiso	10 Pièce Unitaire
	Poivre	PM

### Recette

1. Dans une casserole, verser un fumet de poisson corsé à l'orange et y faire infuser une branche de sarriette. Ajouter de la crème, laisser réduire. Ajouter ensuite le risotto au parmigiano à l'état surgelé jusqu'à 1ère ébullition. En finition, sarriette concassée
2. Dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse, saisir les noix de Saint-Jacques sans sel sans décongélation jusqu'à coloration, sur chaque face
3. Réaliser des copeaux de mimolette et les déposer sur les noix de Saint-Jacques
4. Sur une grille, déposer entre 2 papiers sulfurisés les tranches de jambon. Enfourner la grille à 180/200°C au four à chaleur sèche
5. Pour le dressage : déposer le risotto dans une assiette creuse, puis les noix de Saint-Jacques gratinées à la vieille mimolette, les asperges vertes, les chips de jambon Cebo ibérique, les copeaux de vieille mimolette, le gressin, la pluche de shiso et le poivre