



Risotto Rose Betterave-Noix de Saint Jacques

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

400g de Noix de Saint-Jacques

400g betterave cuite

1 oignon rouge

300g riz rond

15cl vin rouge

1 litre bouillon de légumes

100g parmesan râpé

Huile d'olive

Graines de betterave germées facultatif



Préparation :

1. Mixer les betteraves avec une demie-louche de bouillon de légumes avec un mixeur plongeant et réservez.
2. Ciselez finement l'oignon rouge et faites-le dorer avec un peu d'huile d'olive dans une sauteuse à fond épais. Ajoutez le riz, mélangez pour bien enrober les grains et laissez nacer à feu vif. Lorsque les grains sont devenus translucides, ajoutez le vin rouge et laissez évaporer 2 minutes.
3. Baissez à feu moyen et couvrez de bouillon à hauteur. Mélangez bien et laissez cuire pendant 12 minutes en mélangeant régulièrement et en ajoutant le bouillon, louche par louche, au fur et à mesure de son absorption.
4. Ajoutez la purée de betterave, mélangez et laissez cuire encore 2 minutes.
5. Enfin, ajoutez le parmesan, mélangez et laissez reposer hors du feu 2 minutes.
6. Pendant ce temps, snackez les noix de Saint Jacques à feu vif dans une poêle, 2-3 minutes de chaque côté.
7. Répartissez le risotto dans des assiettes creuses, ajoutez les noix de Saint Jacques et parsemez de quelques graines de betteraves germées.