

LA RECETTE du LUNDI



*risotto aux morilles et saint-jacques,
parfumé aux épices d'hiver*

plat



INGRÉDIENTS

Pour le risotto

- 300 g de riz Arborio ou Carnaroli
- 1 échalote hachée
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 L de bouillon de volaille ou légumes chaud
- 2 c. à soupe de beurre
- 40 g de parmesan râpé
- Sel aux épices grillées
- Poivre de Madagascar

Pour les Saint-Jacques

- 16 noix de Saint-Jacques
- 1 c. à soupe d'huile d'olive Dona Vona
- Fleur de sel

INGRÉDIENTS

Pour la sauce aux morilles

- 20 g de morilles séchées
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 échalote hachée
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 pincée de muscade en poudre
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de piment de la Jamaïque moulu
- Quelques baies roses concassées
- Sel, poivre du moulin



Pour 6 à 8 personnes

PRÉPARATION :



Réhydrater les morilles

Fais tremper les morilles séchées dans un bol d'eau tiède pendant 40 minutes.

⚠️ Garde et filtre cette eau : elle sera ajoutée au bouillon pour renforcer le goût du risotto.

Préparer la sauce aux morilles

Dans une casserole, fais revenir une échalote dans le beurre.

Ajoute les morilles égouttées et fais-les sauter 2 à 3 min.

Incorpore la crème, la muscade, la cannelle, le piment de la Jamaïque, les baies roses, le sel et le poivre.

Laisse mijoter à feu doux pendant 10 min. Réserve.

💡 Astuce : tu peux mixer une petite portion de sauce pour la rendre encore plus veloutée, sans retirer les morilles entières.

Cuire le risotto

Fais revenir une échalote dans le beurre dans une grande casserole.

Ajoute le riz et mélange jusqu'à ce qu'il soit nacré.

Verse le vin blanc, laisse évaporer.

Ajoute le bouillon chaud loupe par louche, en remuant à feu moyen. Cela prend environ 18-20 min.

Incorpore le parmesan en fin de cuisson + une pincée de sel aux épices grillées et poivre de Madagascar.

💡 Astuce : Si ton risotto est trop épais, rallonge avec un peu de crème ou d'eau de trempage des morilles.

Snacker les Saint-Jacques

Dans une poêle bien chaude, ajoute une cuillère d'huile.

Dépose les Saint-Jacques bien sèches. Saisis-les 1 min de chaque côté, jusqu'à obtenir une croûte dorée.

Sale à la fleur de sel, poivre si besoin.

Dresser comme un.e chef

Au centre de l'assiette, forme un lit de risotto.

Nappe d'un filet de sauce aux morilles.

Dispose 4 Saint-Jacques par personne.

Décore avec quelques morilles entières et un tour de moulin à baies roses.

🍴 Conseils & variantes

- Si tu veux un goût encore plus intense : ajoute une cuillère de parmesan à la sauce aux morilles.
- Pour une version végétarienne, remplace les Saint-Jacques par des tuiles de parmesan ou des champignons poêlés.
- Le risotto peut se préparer à l'avance, puis être "terminé minute" avec la dernière louche de bouillon.

