

## LE CESAR – FREJUS

### RISOTTO DE SAINT-JACQUES AU VIEUX LARD PAYSAN, JUS DE VEAU, GIROLLES AU PESTO



Nombre de personnes : 4

Difficulté : 3/5

Coût : 4/5

Temps de préparation : 25 minutes

## Ingrédients :

---

200g de riz à risotto (ex: Arborio), 50g d'oignons ciselés finement, 50g de mascarpone, 50 gramme de beurre, fond blanc de volaille, 20 Saint-Jacques, 4 tranches de vieux lard, 5 branches de basilic, 1 gousse d'ail, 20g de pignons de pin, 25g parmesan râpé, 20cl d'huile d'olive, jus de veau. 25 cl de vin blanc 250 gr de girolles fraîches nettoyées et lavées (au printemps remplacer par des asperges sans le pesto).

## Réalisation :

---

. Faire le risotto :

\* Eplucher les oignons, ciseler finement puis les faire suer doucement au beurre, sans coloration.

\* Ajouter le riz rond, le faire nacrer, déglacer avec le vin blanc et faire réduire à sec, cuire le risotto en le mouillant 3 fois avec le fond blanc de volaille, tout en remuant fréquemment.

\* Le risotto est cuit à partir de 17 minutes, selon le goût, jusqu'à 25 minutes. Ajouter lors de l'envoi, le beurre, le mascarpone, mélanger délicatement à la spatule, ajouter le parmesan et contrôler l'assaisonnement sel et poivre.

. Réaliser le pesto : dans un bol mixer ajouter huile d'olive, ail haché, pignons, basilic, le tout mixer et ajouter le parmesan.

. Cuire dans une poêle anti adhésive ou sur une plancha les Saint-Jacques. Faire revenir les girolles dans le pesto.

## Dressage :

---

Déposer au fond d'une assiette creuse le risotto, arroser d'un filet de jus de veau autour du risotto, dresser les Saint-Jacques , les girolles et le vieux lard au milieu, chips de vieux lard ou de parmesan et tomates cerises grillés, herbes fraîches en déco selon saison.