# RISOTTO AUX COQUILLES SAINT JACQUES ET AU SAFRAN

## INGRÉDIENTS :

- 400G de riz risotto
- 1 Échalote
- 1 Branche de céleri
- 1 Petite carotte
- 20 Cl de vin blanc sec
- 12 Coquilles saint jacques(surgelées ou fraîches)
- 60 Cl de bouillon de légumes
- 30 G de beurre
- 4 Cuil
- À soupe de crème fraîche
- 1 Dosette de safran moulu
- 2 Cuil
- À soupe d'huile d'olive.

- Pelez et hachez finement l'échalote, la carotte et le céleri. Faites-les dorer dans 1 cuil, à soupe d'huile d'olive. Ajoutez le riz et mélangez afin que tous les grains de riz soint enrobés d'huile.

- Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez alors une louche de bouillon chaud et mélangez sans cesse jusqu'à ce qu'il soit évaporé.

- Ajoutez alors une autre louche de bouillon, remuez et recommencez de la sorte jusqu'à épuisement total du bouillon et jusqu'à ce que le riz soit cuit (comptez environ 20 min).

- Faites dissoudre le safran dans 1 cuil, à soupe d'eau chaude, ajoutez-le au risotto avec la crème et le beurre coupé en morceaux, mélangez bien et couvrez votre risotto d'un couvercle pour le garder bien chaud.
- Préparez les coquilles saint jacques : séchez-les à l'aide de papier absorbant et faites-les dorer dans une noix de beurre environ 1 min de chaque côté. Servez chaude.