

RISOTTO AU SAFRAN ET ST JACQUES SNACKÉES

RISOTTO



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Risotto au safran (Réf: 360)
- 8 Noix de Saint Jacques
- 700ml d'Eau
- 1/2 verre de Vin blanc
- 5g de Beurre
- 3 CàS d'Huile d'olive au citron (Réf: 170)



4 personnes



20 min



5,1 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire revenir le contenu du sachet dans une poêle avec une cuillerée de beurre ou d'huile d'olive
2. Mouiller avec du vin blanc si vous le souhaitez et laisser évaporer le vin
3. Ajouter 700 ml d'eau froide (ne pas saler)
4. Laisser cuire 15 à 17 minutes. Pas besoin de mélanger. Ajouter un peu d'eau (si besoin) en fin de cuisson pour obtenir un risotto moelleux à votre goût
5. Pendant la cuisson du risotto, snacker des Saint-Jacques dans une poêle bien chaude dans laquelle vous aurez mis 3 cuillères à soupe d'huile au citron
6. Disposer joliment sur les assiettes pour servir. Pour le risotto utiliser des ramequins ou des petits bols pour donner une jolie forme