



# Brochettes de St Jacques, chorizo et riz safrané

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 25 min

## INGRÉDIENTS

- 12 noix de St Jacques
- 12 tranches de chorizo
- 1 noix de beurre
- 250 g de riz pour risotto
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- 75 cl de bouillon de légumes
- Pistils de safran
- Copeaux de parmesan
- Sel, poivre

### Préparation du risotto

Faites chauffer le bouillon.

Dans un faitout, faites revenir l'échalote dans de l'huile d'olive pendant 3 min.

Ajoutez le riz et laissez-le prendre une jolie couleur nacré.

Incorporez les pistils de safran. Versez le vin blanc.



Ajoutez petit à petit une louche de bouillon et remuez jusqu'à ce que le riz absorbe tout le bouillon.

Continuez jusqu'à épuisement du bouillon pendant 20 à 25 min.  
Salez, poivrez.

### **Brochette de St Jacques et chorizo**

Sur chaque pique, enfilez 4 noix de St Jacques en intercalant des tranches de chorizo.

Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre dans une poêle.

Poêlez les noix de St Jacques 2 min de chaque côté.

### **Dressage du risotto**

À l'aide d'un emporte-pièce, dressez du risotto dans chaque assiette.

Déposez des copeaux de parmesan.

Déposez les brochettes et quelques feuilles de roquette.

Servir bien chaud.

