

## Risotto au Balsamique et aux noix de St-Jacques



Je commence la semaine en vous proposant un risotto, un délicieux risotto au balsamique et aux noix de St-Jacques ! C'était vraiment délicieux, le gout de celui-ci avec le vinaigre balsamique est vraiment divin ! On a beaucoup aimé, et puis bien évidemment les noix de St-Jacques troooop BON ! Il faut vraiment que vous les testiez tellement c'était excellent !!

### **Pour 4 à 5 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour le risotto:**

1 oignon (soit 60g)

450g de riz à risotto

2c. à soupe d'huile d'olive

1L de bouillon de légumes

15cl de vin blanc sec

1/2c. à café de sel

4c. à soupe de vinaigre Balsamique

50g de crème fraîche allégée

60g de comté

##### **Pour les noix de St-Jacques:**

400g de noix de St-Jacques

1c. à soupe d'huile d'olive

Persil séché

Ail séché

Sel

**Préparation:**

**Préparez le risotto:**

Faites revenir à feu doux et à couvert pendant 5min l'oignon coupé en rondelle avec l'huile d'olive.

Ajoutez le riz à risotto, mélangez 2min. Salez. Ajoutez le vin blanc et laissez-le s'évaporer complètement.

Poursuivez la cuisson en ajoutant le bouillon de légumes chaud au fur et à mesure. Comptez environ 15 à 20min de cuisson, le riz doit être tendre.

5min avant la fin de la cuisson, ajoutez le vinaigre Balsamique et mélangez bien de sorte à bien l'incorporer.

Hors du feu ajoutez la crème fraîche et le comté fraîchement râpé.

**Préparez les noix de St-Jacques:**

5min avant la fin de cuisson du risotto, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir 5 à 7min les noix de St-Jacques avec le persil ainsi que l'ail, salez.

Servez le risotto bien chaud avec des noix de St-Jacques dessus.