Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Risotto crémeux Saint-Jacques, éclat Scotch Bonnet

Risotto crémeux Saint-Jacques : un plat qui marie la douceur nacrée des noix de Saint-Jacques à la chaleur vive du Scotch Bonnet. Ici, le riz devient une mousseline onctueuse, parfumée au vin blanc et au bouillon, tandis que les Saint-Jacques sont juste snackées pour garder leur coeur fondant. Un filet de Sauce Piquante Crazy Bastard - Scotch Bonnet & Épices des Caraïbes apporte en finition une pointe d’agrumes et un piquant fruité qui réveille l’ensemble sans masquer la délicatesse des coquillages. Idéal pour un dîner convivial, une fête en petit comité ou une occasion où l’on veut impressionner sans passer des heures derrière les fourneaux.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**35 min**	**moyen**

Ingrédients

- 300 g de riz Arborio ou Carnaroli
- 12 noix de Saint-Jacques (environ 600 g), corail retiré si présent
- 1 litre de bouillon de poisson ou de légumes, maintenu chaud
- 1 échalote, finement ciselée
- 1 petite gousse d’ail, écrasée
- 10 cl de vin blanc sec
- 30 g de beurre + 10 g pour les Saint-Jacques
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 40 g de parmesan fraîchement râpé
- Zeste d’1/2 lime (optionnel) et jus d’1/2 lime
- Sel fin et poivre du moulin
- Persil plat ou ciboulette, ciselé pour servir
- Sauce Piquante Crazy Bastard - Scotch Bonnet & Épices des Caraïbes, 15 ml (voir dosage)
- 1 c. à soupe d’huile d’olive supplémentaire pour finir (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Scotch Bonnet & Épices des Caraïbes 100ml

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare le bouillon et tiens-le frémissant sur feu doux.

Dans une casserole à fond épais, fais fondre 15 g de beurre avec 1 c. à soupe d’huile d’olive. Ajoute l’échalote et l’ail; fais suer 2–3 minutes sans coloration.

Verse le riz, remue 1–2 minutes pour l’enrober et nacrer légèrement les grains.

Déglace au vin blanc et laisse réduire presque à sec, en remuant.

Commence à ajouter le bouillon chaud louche par louche: attends presque évaporation avant d’ajouter la suivante, en remuant régulièrement. Compte 16–18 minutes au total jusqu’à cuisson al dente.

Pendant ce temps, sèche les Saint-Jacques avec du papier et sale légèrement. Chauffe une poêle antiadhésive à feu vif avec 10 g de beurre et 1 c. à soupe d’huile d’olive.

Quand la poêle fume légèrement, saisit les Saint-Jacques 1,5 à 2 minutes de chaque côté sans les surcuire. Réserve au chaud sur une feuille de papier absorbant.

Quand le riz est cuit (crème onctueuse mais grains encore légèrement fermes), ôte du feu. Incorpore 30 g de beurre froid en morceaux et le parmesan pour lier. Ajoute le jus de lime et, si souhaité, le zeste.

Incorpore délicatement 1 c. à soupe (≈15 ml) de Sauce Piquante Crazy Bastard au risotto pour parfumer et équilibrer. Goûte et ajuste sel/poivre.

Dresse le risotto bien chaud, dispose 3 Saint-Jacques par assiette et termine par un filet très léger (≈1 c. à café / 5 ml) de Sauce Crazy Bastard par assiette. Parseme de persil ou ciboulette.

Serre immédiatement pour profiter de la texture crémeuse du riz et de la fraîcheur acidulée du piment.

Le conseil des Épices Curieuses

Utilise un riz à risotto (Arborio/Carnaroli) et un bouillon chaud pour un grain crémeux et régulier. Sèche bien les Saint-Jacques avant saisie pour une belle croûte. Ajoute la sauce pimentée en fin de cuisson pour préserver sa fraîcheur aromatique.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit