

Pétoncles géants à l'unilatérale, risotto crémeux, sauce aigrette à la moutarde Maille au miel et vinaigre balsamique de Modène

Recette pour 4 personnes



Description

Pétoncles géants poêlés sur un risotto crémeux dans son plus simple appareil, accompagnés d'une sauce aigrette réhaussée avec la moutarde Maille au miel et vinaigre balsamique de Modène.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, alors n'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour les pétoncles

- 12 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le risotto

- 200 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Fumet de poisson
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 100 Ml Crème 35%
- 3 Branche(s) Thym

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la sauce

- 2 Unité(s) Échalote
- 150 Ml Vinaigre balsamique
- 150 Ml Demi-glace de veau
- 30 Ml Moutarde maille au miel et au vinaigre balsamique de modène

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Pour la mise en place

Ciselez l'oignon et l'échalote. Hachez le thym finement. Faites chauffer le fumet de poisson. Râpez le parmesan.

Pour les pétoncles

Salez et poivrez les pétoncles de chaque côté. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites saisir les pétoncles d'un seul côté. Après une minute de cuisson, ajoutez une petite noix de beurre et cuire une minute de plus. Réservez sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Pour le risotto

Dans une casserole chaude avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon, ajoutez le riz, le thym et faites nacrer. Couvrez le riz avec le vin blanc et cuire jusqu'à absorption totale, couvrez avec le fumet et laissez cuire jusqu'à absorption totale. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Ajoutez la crème et le parmesan, et réservez au chaud.

Pour la sauce

Dans une casserole chaude avec un peu d'huile végétale, faites suer l'échalote, déglacez avec le vinaigre balsamique et faites réduire jusqu'à obtenir un sirop, ajoutez la demi-glace et cuire jusqu'à consistance nappante. Retirez du feu et ajoutez la moutarde au miel et au vinaigre balsamique de Modène.

Pour le dressage

Mettez les pétoncles au four pour 3 minutes. Dans une assiette, mettez 2 cuillères à soupe de risotto, les pétoncles sur le dessus, et la sauce autour. Décorez avec une pluche d'herbe fraîche.

Bon appétit!