

Pétoncles géants à l'unilatérale, risotto express 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)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

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
- 1 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

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

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Ciselez l'oignon et l'échalote. Hachez le thym finement. Faire chauffer le fumet de poisson. Rapez le parmesan. Dans une casserole, porter le fumet à ébullition, ajouter le riz et laisser cuire 7 min. Une fois le riz précuit, l'égoutter en conservant le fumet. Étaler le riz sur une plaque pour arrêter la cuisson.

Pour les pétoncles

Salez et poivrez les pétoncles de chaque côté. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale faire saisir les pétoncles d'un seul côté, après une minute de cuisson mettre une petite noix de beurre dans la poêle 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 les oignons. Ajoutez le riz et le vin blanc et cuire jusqu'à réduction à sec. Couvrez avec le fumet (que vous aurez soigneusement gardé) et cuire jusqu'à absorption, répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente. Ajoutez la crème et le parmesan, le jus de citron 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 consistance de sirop, ajoutez la demi-glace et cuire jusqu'à consistance. Retirez du feu et ajoutez la moutarde Maille au miel et vinaigre balsamique de Modène.

Pour le dressage

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

Bon appétit!