

Novembre 2019

Risotto de St Jacques Sancerre blanc "silex" 2017 Domaine Delaporte

Pour 1 tarte 4 personnes :

- 250 g de riz rond arborio
- 16 noix de Saint- Jacques
- 2 blancs de poireaux
- 2 gousses d'ail
- Le jus de 1 citron
- 10 cl de crème liquide
- 80 g de parmesan râpé
- 250 g de riz rond arborio
- 100 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc sec
- Huile d'olive
- Sel, poivre blanc
- Safran ou curcuma

Côtes de Provence rosé Château Saint-Maur 2018

Le Château Saint-Maur en cru classé est blotti au pied de la colline de Grimaud dans le prolongement du Golfe de Saint-Tropez, à l'abri bien veillant du Massif des Maures

Dégustation :

Un nez fin et élégant aux arômes de fruits et de bonbon anglais.

En bouche, on retrouve une complexité aromatique subtile avec des saveurs fruitées et citronnées,

un vin équilibré et harmonieux avec de la fraîcheur ainsi qu'une finale élégante et aromatique légèrement citronnée.

12.5% vol.

Température de service : 6-8°

Capacité de garde moins de 5 ans

La préparation

- Hacher les gousses d'ail
- Couper en deux les noix dans le sens horizontal
- Rassembler le tout dans un saladier avec le jus de citron
- Garder au frais 1h
- Préparer le bouillon de volaille
- Émincer les poireaux et les faire revenir dans de l'huile d'olive pendant 10 min à feu doux.
- Ajouter le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide
- Déglacer au vin blanc et laisser évaporer 5 min
- Ajouter au fur et à mesure le bouillon pour cuire le riz, jusqu'à ce qu'il soit encore légèrement ferme.
- S'il vous reste les coraux, mixer les avec un peu d'huile d'olive et du citron puis la crème liquide et une pincée de safran ou curcuma, puis un peu de sel
- Cuire les st jacques à feu vif dans de l'huile d'olive 1 min de chaque côté.
- Rajouter la crème dans le riz, puis le

