Risotto coloré à la Tomme aux fleurs 8 Blumen, coquilles Saint-Jacques fraîches et jaune d'œuf



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de 8 Blumen
- 400 g de riz à risotto
- 2 carottes
- 1 poivron
- 100 g de poireau
- 2 cuillères à soupe de bouillon de légumes
- 8 coquilles Saint-Jacques
- 4 œufs
- Sel et poivre

Étapes de la préparation

1. Coupez les légumes en petits morceaux et faites-les sauter avec le riz à risotto dans une casserole.
2. Versez ensuite l'eau et le bouillon de légumes jusqu'à ce que tout soit légèrement couvert. Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que le risotto n'ait plus qu'un léger mordant (environ 15 min).
3. Coupez et incorporez la Tomme aux fleurs 8 Blumen juste avant la fin et laissez-la fondre.
4. Faites frire les coquilles Saint-Jacques des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées et assaisonnez-les légèrement.
5. Séparez soigneusement le jaune du blanc d'œuf et ajoutez le jaune au plat. Il peut être consommé avec le risotto.

? **Astuce :** Une version « Terre » est possible avec du poulet sauce curry coco.