Risotto au Safran et Noix de St Jacques au thermomix - La popotte à lolo http://www.lapopottealolo.com/2015/08/risotto-au-safran-et-noix-de-st

Mortimer, canapé 4 ... 899 €

Risotto au Safran et Noix de St Jacques au thermomix

(personnellement, j'ai divisé les ingrédients par 2 car nous n'étions que 2 à table) Ingrédients pour 6 gourmands :

300 gramme riz à risotto
 24 noix de 5t Jacques avec ou sans corail
 125 gramme de vin blanc

- - - · 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
 4 c.à soupe bombées de crème épaisse à 30% MG
 600 gramme de bouillon de légumes ou volaille
 2 dosse de safran
 70 gramme de parmersan, (+ copeaux pour présentation) (j'ai mis du

150 Br panneser 208 gr vin blanc 3 amil vin blanc

Creme sofe 3 cuil soupe 3,5 sofies, 2 orgnoms

D Cholstr se puto

▼ Thermomix

▼ TM 31 Thermorr

À propos



Suivez-moi



Catégories

Au Thermomix (218)
Plats Complets (154)
Recettes Festives (149)
Pálissories - Gâteaux... (143)

27/03/2016 14:17 2 sur 5

es Chaudes (104) Suivre ce blog

Metter Folgnon coupé en 4 dans le bol : Programmer \bigcirc 5 sec // vit 4 Racker les parois mettre l'hulle d'olive et le riz : Programmer \bigcirc 7 min // 100° // $^{\odot}$ // vit 1

mer 7 1 min // 100° // \$7 // vit. 1

an, du sel et du poivre : Programmer 20min // varoma // 1/vit 1

A la fin, réserver le v imin// vit 3



Abonnez-vous pour être averti des raticles publiés.

Pour ne rien rater

Mes dernières Recettes



Trouver une recette par