

ORGE PERLEE A LA MILANAISE AUX SAINT-JACQUES GRILLEES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: environ 40 mn (30 + 5 + 2)

Pour 4 personnes:

12 noix de Saint-Jacques

3 tranches de saucisson de Morteau (ou quelques lardons)

4 càs de champignons secs (mousserons ou cèpes)

200g d'orge perlée

1 échalote finement ciselée

1 dose de filaments de safran

1 litre de bouillon de légumes ou volaille chaud et maintenu au chaud (maison ou cube)

3 càs de beurre doux (2 + 1)

1 càs de parmesan

Sel et poivre

1 càs d'huile d'olive

Mettre les champignons dans un saladier d'eau tiède pour les réhydrater.

Faire fondre l'échalote dans l'huile pas trop chaude jusqu'à ce qu'elle soit transparente. Ajouter l'orge et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes pour bien enrober l'orge avec l'huile. Verser un verre de bouillon, augmenter le feu rajouter du liquide au fur et à mesure que quand le précédent est absorbé. Poursuivre la cuisson en goûtant jusqu'à ce que l'orge soit cuite (au moins 30 mn), au moment de verser le dernier verre, mettre le safran, saler si nécessaire et remuer en ajoutant le parmesan et le beurre.

Pendant la cuisson de l'orge, égoutter et essorer les champignons, les passer doucement dans une cuillerée de beurre pour les réchauffer. Assaisonner et réserver au chaud.

Finition et dressage:

Dans une poêle à sec (ou sur un grill ou une plancha), "snacker" rapidement (1mn de chaque côté) les noix de Saint-Jacques et les lardons.

A l'aide d'un emporte-pièce, mettre l'orge décorée avec un trait de champignons dessus, disposer les noix assaisonnées de fleur de sel ou de sel de Hawaï et parsemer de lardons tout autour.