

RISOTTO CITRON et CREVETTES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

• 250g de riz à risotto (arborio par exemple) • 1 oignon • un peu d'huile d'olive 10 cl de vin blanc sec • 40 g de beurre • 70 cl de bouillon de volaille 60 g de parmesan fraîchement râpé • 300 g de petites crevettes cuites • 1 citron non traité (zeste uniquement)

RÉALISATION

Peler et hacher l'oignon. Le faire revenir dans un peu d'huile d'olive, puis ajouter le riz. Remuer pour enrober, le riz va devenir légèrement translucide. Mouiller avec le vin blanc, laisser cuire 2 minutes sur feu doux. Ajouter une louche de bouillon bien chaud, remuer, laisser absorber.

Recommencer l'opération jusqu'à épuisement du bouillon. Avec la dernière louche ajouter le zeste de citron.

Faire chauffer une poêle. Lorsqu'elle est bien chaude, verser les crevettes, et les faire sauter sur feu vif 5 minutes. Réserver.

Lorsque tout le liquide est absorbé, hors du feu, incorporer le beurre en morceaux, puis le parmesan râpé. Verser les crevettes dessus, mélanger. Laisser refroidir 5 minutes puis servir.