



Risotto aux crevettes et agrumes

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [RIZ](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 c. à soupe de beurre
- 1 livre de grosses crevettes, crues
- 200 gr. de crevettes de Matane, cuites
- 400 gr. de riz arborio ou d'orge perlée
- Un filet d'huile
- 2 échalottes françaises, hachées finement
- 1 litre de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 tasse de vin blanc
- Le jus de 2 oranges
- Le zeste de 1 ou 2 oranges, au goût
- Le jus d'un demi-citron
- 1 tasse de parmesan, râpé
- Poivre

Préparation

1. Faire fondre 1 c. à soupe de beurre et faire sauter les grosses crevettes. Réserver au chaud.
2. Ajouter un filet d'huile. Ajouter les échalottes et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes.
3. Ajouter le riz dans la casserole et le laisser imbiber le gras pendant quelques minutes. Bien remuer.

4. Faire chauffer le bouillon et le jus des agrumes.
5. Ajouter le bouillon et le jus sur le riz à la hauteur du riz. Laisser gonfler le riz tout en brassant régulièrement.
6. Ajouter du bouillon au fur et à mesure lorsqu'il manque de liquide dans la casserole.
7. Quand le riz est prêt, ajouter 2 c. à soupe de beurre, le parmesan, le zeste d'orange, les crevettes.
8. Poivrer au goût.