

Risotto aux crevettes et agrumes

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 400 gr. de riz arborio ou d'orge perlée
- 5 belles grosses crevettes par personnes (grosseur 12-15)
- 200 gr. de petites crevettes
- 2 échalottes françaises
- 1 litre de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 tasse de vin blanc
- 2 oranges (jus + le zeste)
- 1 demi-citron
- 3 c. à soupe de beurre
- 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 les échalottes et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes.
3. Jeter le riz dans la casserole et le laisser imbiber pendant quelques minutes. Bien remuer.
4. Faire chauffer le bouillon et presser les 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 qu'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, un tour de poivre.

