



Risotto aux crevettes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personne / 8 spl par pers

- 200 gr riz arborio ou riz à risotto
- 1/2 oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 cc d'huile d'olive
- 700 ml d'eau
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 20 gr de parmesan
- 20 gr de fromage frais
- 220 gr de crevettes cuites
- persil
- sel, poivre

Préparer le bouillon en faisant chauffer l'eau dans laquelle vous aurez émietté les cubes de bouillon de légumes.

Pendant ce temps mélanger dans un saladier les crevettes, 2 gousses d'ail pressées, 1 cc d'huile d'olive, le persil, le sel et le poivre. Mélanger bien et réserver au frais.

Dans une sauteuse faire chauffer la cc d'huile d'olive restante et faire revenir l'oignon émincé. Ajouter ensuite la gousse d'ail restante pressée puis le riz.

Mélanger jusqu'à ce que le riz devienne translucide. Verser alors une louche de bouillon. Une fois le bouillon absorbé par le riz ajouter une nouvelle louche et ainsi de suite jusqu'à la cuisson complète du riz (j'ai utilisé la totalité du bouillon).

A ce moment-là rajouter le fromage frais et le parmesan. Mélanger le tout avant d'ajouter les crevettes, mélanger à nouveau, laisser sur feu doux 1 à 2 minutes et servir aussitôt.