RISOTTO CREVETTES ET PETITS POIS

Risotto

6 personnes | 20 min | 1,4 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 1 Echalote
- 420g de Riz Baldo **(Réf : 303)**
- 1 verre de Vin blanc
- 250g de Petits pois ecossés
- 400g de Crevettes
- 6 pincées de Persil semi frais **(Réf : 247)**
- 1 cuillère à dessert de Bouillon de poisson et crustacés en gr. **(Réf : 262)**

PRÉPARATION

1. Faire cuire les petits pois. S'ils sont frais, vous pouvez les cuire à la vapeur. Ils conserveront ainsi toutes leurs propriétés santé.
2. Récupérer l'eau de cuisson vapeur pour votre bouillon
3. Si vous utilisez des crevettes fraîches, les faire cuire à l'eau salée
4. Faire chauffer une casserole d'un litre d'eau, avec le bouillon de poisson et crustacé (2 cuillères à dessert)
5. Dans une poêle, faire revenir une échalote finement coupée dans du beurre. Rajouter un peu d'eau pour ne pas la bruler
6. Y faire revenir le riz une bonne minute en mélangeant
7. Rajouter le vin blanc et le faire évaporer en remuant régulièrement (éviter le vin blanc si vous avez des enfants à table)
8. Préparer les crevettes. Si besoin enlever la peau et les têtes
9. Couper les 2/3 des crevettes en petits morceaux (pas trop petits)
10. Rajouter régulièrement de l'eau à votre riz et remuer (vous pouvez rajouter l'eau par louche, afin de ne rajouter de l'eau que 4 ou 5 fois pour la cuisson de votre risotto)
11. Après 10 minutes de cuisson de votre risotto, ajouter au riz les petits pois et les crevettes coupées
12. Continuer à rajouter de l'eau jusqu'à la cuisson souhaitée du risotto (environ 15 à 17 minutes de cuisson selon votre goût)
13. Une fois la cuisson terminée ajouter le persil et remuer
14. Saler et poivrer selon votre goût
15. Pour servir, vous pouvez utiliser des tasses renversées pour donner une jolie forme à vos risottos dans les assiettes
16. Disposer une ou deux crevettes par assiette pour décorer