

Risotto aux crevettes pour 2 personnes

- 1 sachet de crevettes surgelées (100 g)
- 1 pot de ½ crème acidulée
- 1 sachet de 50 g de parmesan

Bouillon

- 7 dl d'eau bouillante
- 2 cubes de bouillon de porc
- Mélanger

Risotto

- 1 cs d'huile de colza dans la casserole sur 5
- ½ oignon à revenir dans l'huile sur 5
- ¾ de la mesurette inox de riz complet
- Mélanger pour obtenir un riz brillant
- Rajouter du vin et brasser
- Rajouter le bouillon en continu pdt 30 min sur 6-7

Risotto aux crevettes

- Rincer les crevettes à l'eau froide
- Ajouter les crevettes dans le risotto
- Ajouter 3-4 cs de crème acidulée
- Ajouter ¾ du sachet de parmesan
- Bien mélanger
- Étaler dans le plat à gratin
- Rajouter le reste du parmesan
- Au milieu du four chaud à 220° pdt 15 min