



LA RECETTE DU

RISOTTO AUX GAMBAS



60 MIN | NIVEAU



PRÉPARATION

- Décortiquer les crevettes : déposer le corps sur une assiette. Déposer les têtes et les carapaces dans une casserole. Ajouter l'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que les têtes et les carapaces deviennent roses. Filtrer le bouillon obtenu, le réserver au chaud.
- Poêler les gambas dans un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, les réserver au chaud.
- Peler et couper en dés un oignon. Le faire suer dans le beurre coupé en morceaux. Ajouter le riz à risotto et le faire nacrer (il devient translucide).
- Ajouter les 20 cl de vin blanc. Laisser mijoter en remuant. Quand le vin blanc s'est évaporé, ajouter le bouillon de crevettes filtré.
- Remuer, puis petit à petit ajouter de l'eau tout en continuant à mélanger, jusqu'à porter le riz à cuisson (environ 18 minutes).
- En fin de cuisson, ajouter la chair de crevettes et mélanger. Ajouter le parmesan râpé, saler et poivrer selon votre goût.
- Servir le risotto avec les gambas et ajouter un peu de copeaux de parmesan sur le risotto dans l'assiette.



La liste de courses

INGRÉDIENTS

16 gambas
 200g de crevettes
 320 g de riz à risotto
 2 Oignons
 20 cl de vin blanc sec
 50 g de beurre
 80 g de parmesan râpé
 20 g de copeaux de parmesan

Les Jamelles

www.les-jamelles.com



contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

