

Risotto aux Cèpes et aux Crevettes



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 120 g de riz à risotto
- . 20 g de cèpes séchés
- . des crevettes
- . 1 échalotes
- . 10 cl de vin blanc
- . 50 cl de fumet de poissons
- . 20 g de parmesan râpé
- . ciboulette
- . 1 dose de safran
- . 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Faire réhydrater les cèpes séchés et les réserver.

Décortiquer les crevettes et les couper en morceaux. Peler et émincer l'échalote.

Dans une sauteuse faire revenir l'échalote avec un l'huile d'olive. Ajouter alors le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter alors le vin blanc et attendre sa complète absorption. Ajouter une louche de fumet de poissons. Attendre que le riz est complètement absorbé le liquide précédent avant d'en rajouter. A mi-cuisson du riz incorporer la dosette de safran, les cèpes réhydratés et les morceaux de crevettes.

Continuer la cuisson jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Au dernier moment, ajouter le parmesan râpé et la ciboulette ciselé, remuer et dresser l'assiette en déposant du risotto dans un cercle et en servant avec des crevettes dorées avec un peu de persil.

