



Crédit photo : Freepik - Recette : cuisineAZ.com

Risotto aux crevettes et champignons



Risotto aux crevettes et champignons

6 personnes

Préparation/cuisson : 20 min

-
- Riz rond - 300 g
 - Champignon(s) - 250 g
 - Crevettes - 250 g
 - Vin blanc - 10 cl
 - Tomate(s) - 5
 - Oignon(s) - 2
- Bouillon de légumes - 1 l
 - Parmesan
 - Huile d'olive
 - Persil
 - Sel, poivre
-

1 Lavez les champignons, et coupez-les finement en lamelles.
Décortiquez les crevettes

2 Versez 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une marmite et faites-y dorer les champignons.

3 Incorporez les crevettes, puis remuez.

4 Lavez les tomates, épluchez-les, épépinez-les puis découpez-les en petits dés.

5 Ajoutez les dés de tomates aux crevettes lorsqu'elles sont colorées, et faites sauter pendant 5 min.

6 Assaisonnez en sel et poivre selon votre convenance, puis incorporez le persil.

7 Épluchez l'oignon, émincez-le et faites-le suer dans une casserole huilée.

8 Joignez-y le riz et mélangez bien.
Arrosez le tout de vin blanc.

9 Lorsque le riz aura absorbé le liquide, incorporez le bouillon progressivement en mélangeant jusqu'à absorption totale.

10 Étalez ensuite dans une assiette le riz, et recouvrez du mélange champignons-crevettes-tomates.

11 Râpez le parmesan, puis éparpillez dessus, pour décorer.