



**LA CRUSTACERIE.FR**

Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

# *Risotto vert aux épinards*

## *Crevettes sautées*

Pour 4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min



### INGRÉDIENTS

- 300 g de riz Arborio
- 200 g d'épinards frais, lavés et émincés
- [200 g de crevettes crues décortiquées](#)
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 15 cl de vin blanc sec
- 1,5 litre de bouillon de légumes chaud
- 30g de parmesan râpé
- Quelques feuilles de basilic frais
- Quelques brins de persil frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre au goût

### PRÉPARATION

Dans une grande poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen. **Ajoutez les crevettes crues décortiquées** et saupoudrez d'une pincée de sel et de poivre. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et légèrement croustillantes. Retirez-les de la poêle et mettez-les de côté.

Dans la même poêle, ajoutez un peu plus d'huile d'olive si nécessaire. **Ajoutez les gousses d'ail hachées** et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles dégagent leur parfum, environ 1 minute.

Ajoutez le riz Arborio dans la poêle et **remuez pour le nacer**, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il devienne légèrement transparent sur les bords. Versez le vin blanc sec dans la poêle et remuez jusqu'à ce qu'il soit presque complètement absorbé par le riz.

**Commencez à ajouter le bouillon de légumes chaud**, une louche à la fois, en remuant constamment. Attendez que le liquide soit absorbé avant d'ajouter une nouvelle louche. Continuez ce processus jusqu'à ce que le riz soit crémeux et cuit à point. Cela prendra environ 18-20 minutes.

**À mi-cuisson du riz, faites tomber les épinards émincés dans une autre poêle.** Mixez et mélangez-les au riz pour les faire fondre doucement dans le risotto. Une fois le riz cuit, retirez la poêle du feu. Incorporer le parmesan râpé pour obtenir une texture encore plus crémeuse.

Répartissez le risotto vert aux épinards dans des assiettes de service. **Disposez les crevettes sautées à l'ail par-dessus le risotto** dans chaque assiette. Garnissez le tout avec des feuilles de basilic frais et des brins de persil. Servez immédiatement..

**Bonne dégustation !**