

Risotto de Crevettes, Épinards & Parmesan

Pour 4 personnes Préparation 5 minutes Cuisson 20 minutes



Ingrédients

- 500g de Crevettes Crues
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 50g de pousse d'épinard
- 50g de parmesan râpé
- 300g de riz rond blanc
- 10cl de vin blanc
- 1 bouillon de légumes
- Huile d'olive
- Sel & Poivre

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, portez un grand volume d'eau à ébullition et plongez-y les crevettes. (décortiquées ou non), mélangez et couvrez. Lorsque l'eau recommence à bouillir, égouttez les crevettes. Dans cette même casserole, portez l'eau à ébullition et délayez-y le bouillon de légumes.
2. Ciselez les oignons. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen. Faites revenir les oignons et les pousses d'épinards 3 minutes. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter une gousse d'ail.
3. Ajoutez le riz dans la poêle et faites-le revenir 3 minutes pour le nacer. Déglacez au vin blanc.
4. Ajoutez le bouillon et laissez cuire 15 minutes tout en remuant en faisant des "8" pour obtenir un aspect crémeux du risotto. Lorsqu'il reste 5 minutes de cuisson, ajoutez les crevettes. Avant de servir, ajoutez le parmesan et mélangez bien. N'hésitez pas à assaisonner selon vos envies.

*Servez sans attendre votre risotto aux Crevettes, Épinards & Parmesan.
Bonne Dégustation !*