

Risotto aux crevettes, saumon fumé, câpres frites, zestes de citron et petits pois verts

Recette pour 4 personnes



Description

Riz Arborio, crevettes et saumon fumé, câpres frites, accompagnés de petits pois et la fraîcheur d'un zeste de citron.

Ingrédients

Risotto

- 250 Gr Riz arborio
- 0.50 Unité(s) Oignon blanc
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 25 Gr Beurre
- 100 Gr Parmesan râpé

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Garnitures du risotto

- 12 Unité(s) Grosse(s) crevette(s)
- 4 Tranche(s) Saumon fumé
- 65 Ml Câpres
- 290 Gr Petits pois
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 20 Feuille(s) Coriandre fraîche

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon, ajoutez le riz et faites-le nacrer (il devient translucide). Ajoutez le vin blanc et faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation, puis couvrez le riz avec le bouillon, attendez qu'il soit absorbé et recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Puis étalez-le sur une plaque et réservez.

Garnitures du risotto

Sur le feu, placez une poêle bien chaude avec une bonne quantité d'huile, déposez délicatement vos câpres dans l'huile durant 1 minute environ. Retirez-les et déposez-les sur un papier essuie-tout.

Dans une poêle chaude avec de l'huile et une noisette de beurre, faites revenir vos crevettes, environ 2 minutes de chaque côté. Assaisonnez et réservez-les.

Dans une casserole d'eau chaude salée, plongez vos petits pois durant 7-8 minutes environ. Égouttez-les et plongez-les dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Préparez vos zests de citron, ainsi que vos tranches de saumon fumé.

Finitions

Chauffez votre risotto dans une casserole avec un peu de bouillon de légume chaud, ajoutez-y les crevettes, les câpres frites, les petits pois avec les zests de citron.

Ajoutez votre parmesan, mélangez bien. Servez votre risotto bien chaud avec un filet d'huile d'olive sur le top et des feuilles de coriandre en décoration.

Bon appétit!