

Risotto terre et mer, crevettes et pancetta

Recette pour 4 personnes

Description

Un risotto à la façon Surf and Turf

L'astuce du chef

Le risotto fait partie de ces recettes que l'on peut décliner de plein de manières différentes, alors à vous de faire marcher votre imagination.

Ingrédients

Pour le risotto

- 240 Gr Riz arborio
- 160 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 3 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 16 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 120 Gr Pancetta
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 2.50 Ml Safran
- 100 Gr Parmigiano reggiano
- 70 Ml Crème 35%
- 8 Branche(s) Coriandre

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Dans une casserole faire chauffer le bouillon. Ciselez l'oignon, coupez les poivrons en brunoise, évidez les tomates et les couper en brunoise. Hachez le thym et coupez la pancetta en petits dés. Râpez le parmesan. Ciselez les feuilles de coriandre.

Pour le risotto

Dans une casserole chaude avec de l'huile d'olive, faire suer les oignons et et les poivrons. Ajouter le riz et le faire nacrer avec le thym, et le safran. Couvrir le riz avec le vin blanc et cuire jusqu'à absorption, couvrir avec le bouillon et cuire jusqu'à absorption, répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente. Mettre le riz sur une plaque de cuisson et le laisser refroidir légèrement. Dans une autre casserole à feu moyen faire revenir légèrement la pancetta 2 à 3 minutes, remettre le riz et ajoutez la crème et le parmesan, et remuer jusqu'à ce que le risotto soit chaud.

Pour le dressage

Salez et poivrez les crevettes, dans une poêle chaude avec un peu d'huile végétale faire revenir les crevettes une minute de chaque côté. Dans une assiette creuse, mettre deux belles cuillères de risotto, 4 crevettes joliment au centre et finir avec la coriandre ciselée.

Bon appétit!