

RISOTTO CITRON & CREVETTES



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 32mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 1/2 Citron jaune Bio
- 100g Oignon
- 50g Huile d'olive
- 350g Riz spécial risotto cuisson max 15-16 min
- 100g Vin blanc
- 750g Eau
- 2 Cubes bouillon volaille
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre
- 5 brins Persil frais
- 6 gousses Ail
- 900g Crevettes cuites

Préparation:

- Risotto: Presser et zester le ½ citron jaune en lanières, puis les mettre dans le bol. Réserver le jus de citron. Râper 5 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Râper à nouveau 3 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre 100g oignon dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5.
- Ajouter 30g huile et faire rissoler 3 min/100°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter 350g de riz spécial Risotto (d'une cuisson de 15-16min) et cuire 3 min/100°C/□/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter 100g de vin blanc et cuire 2 min/100°C/sens inverse/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter le jus de citron, le zeste de citron râpé, 750g d'eau, les 2 cubes de bouillon de volaille, 2 pincées de sel et 2 pincées de poivre, puis cuire 24 min/90°C/ sens inverse /vitesse 1, en remplaçant le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle du bol pour éviter les projections.
- Transvaser le risotto dans un récipient et réserver au chaud.
- Crevettes à l'ail: Mettre 5 brins de persil dans le bol et hacher 3 sec/vitesse 7. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Mettre 6 gousses d'ail et 20g d'huile dans le bol, puis hacher 4 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Rissoler 5 min/Varoma/vitesse 2, sans le gobelet doseur.

- Ajouter 900g crevettes, 2cc de curcuma 1cc de paprika et faire revenir 5 min/Varoma/sens inverse /vitesse 2, sans le gobelet doseur.

20 secondes avant la fin de la cuisson, ajouter le persil haché, le sel et le poivre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Servir aussitôt en accompagnement du risotto.