

RISOTTO CITRON CREVETTES à L'AIL



Temps de préparation: 9mn - Temps de cuisson: 24mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1/2 Citron BIO
- 80g Oignons
- 30g Huile d'olive
- 350g Riz à risotto cuisson max 18min
- 100g Vin Blanc
- 900g Eau
- 2 Bouillon de volaille
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 5 brins Persil plat frais
- 6 Gousses d'ail
- 20g Huile d'olive
- 900g Crevettes cuites décortiquées
- 2 pincées Sel
- 2 pincées poivre moulu

Préparation:

- Presser le ½ citron et le zester. Réserver le jus de citron dans un récipient.
- Râper les zestes 5 sec / vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.
- Râper à nouveau 3 sec/ vitesse 10. Transvaser dans le récipient où se trouve le jus de citron.
- Mettre l'oignon dans le bol et hacher 5 sec / vitesse 5.
- Ajouter l'huile et faire rissoler 3 min / 100° / sens inverse / vitesse 1. Sans le gobelet doseur.
-
- Ajouter le riz et cuire et cuire 3 min / 100°/ sens inverse/ vitesse 1. Sans le gobelet doseur.
- Ajouter le vin blanc et cuire 2 min / 100° / sens inverse / vitesse 1. Sans le gobelet doseur.
-
- Ajouter le jus et zeste de citron l'eau, les cubes de bouillon de volaille, le sel, le poivre puis cuire 24 mi/ 90°/ sens

inverse / vitesse 1. Pas de gobelet doseur mais placer le panier cuisson sur le couvercle pour éviter les projections.

-

Une fois la cuisson terminer. Vérifier qu'il n'y est plus d'eau sinon rajouter quelques minutes de cuisson. Faites bien attention a mettre le SENS INVERSE !

- Puis réserver au chaud dans un récipient.

- Nettoyer le bol:

Mettre le persil dans le bol et hacher 3 sec / vitesse 7. Réserver dans un bol,

- Mettre l'ail et l'huile dans le bol hacher 4 sec / vitesse 5. Racler les parois à l'aide d'une spatule.

Rissoler 5 minutes / Varoma / vitesse 2. Sans le gobelet doseur.

-

Ajouter les crevettes et faire revenir 5 minutes / Varoma / Sens inverse / vitesse 2 sans le gobelet doseur. 20 secondes avant la fin de la cuisson

- Ajouter le persil, le sel, le poivre par l'orifice du couvercle.

Servir aussitôt