

RISOTTO AUX CREVETTES



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 300g de riz à risotto
- . 400g de crevettes
- . 1 poivron rouge
- . 1 petit oignon
- . 1 cuillères de concentré de tomate
- . 60 cl defumet de poisson
- . 1 dosette de safran
- . 30 cl de vin blanc sec
- . 2 cuillères à soupe d'huile
- . sel et poivre

Couper le poivron en deux, enlever les graines et les cloisons et détaillez-le en lanières.

Eplucher et hacher l'oignon.

Faire réduire le vin blanc de moitié sur feu vif.

Ajouter le concentré de tomate, remuer et porter à frémissement.

Chauffer l'huile dans une sauteuse, cuire les crevettes 2 minutes, retirez-les. Remplacez-les par les poivrons et l'oignon, remuer 5 minutes.

Ajouter le riz, remuer 2 minutes. Verser le tiers de fumet, mélanger jusqu'a totale absorption.

Verser le reste du fumet en deux fois, en remuant sans cesse.

Lorsque le riz est bien tendre, incorporer les crevettes et rectifier l'assaisonnement.