

Blanquette de crevettes

façon Papy Jacky



Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 kg de crevettes roses cuites
500 g de champignons de Paris
2 échalotes
50 g de beurre
1 citron
20 cl de crème liquide
6 brins de persil
2 gousses d'ail
250 g de riz
50 cl d'eau + 1 cube de bouillon de volaille
Huile, sel et poivre

- Décortiquer les crevettes (1 kg de crevettes entières donne environ 700 g de crevettes décortiquées... Suivant la taille).
- Peler et hacher les échalotes. Les faire fondre 3 min, dans une poêle avec un peu de beurre.
- Laver, sécher et émincer les champignons. Les ajouter ensuite dans la poêle avec le jus d'un citron.
- Peler et hacher l'ail. Le faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile. Verser le riz et mélanger jusqu'à ce que les grains deviennent nacrés et translucides.
- Recouvrir avec de l'eau, ajouter un cube de bouillon et laisser cuire à toutes petites ébullitions, jusqu'à complète évaporation (compter 15 à 20 min environ).
- Une fois que les champignons ont rendu leur eau, les faire légèrement dorer, saler et poivrer, verser la crème liquide et mélanger. Laisser frémir 2 minutes à peine.
- Ajouter les crevettes décortiquées dans la poêle, avec la crème aux champignons, mélanger et laisser revenir à température.
- Ciseler le persil et servir sans attendre avec le riz pilaf.

