

# Risotto de gambas et chorizo

## au micro ondes

(inspirée de Chef Nini)



### Ingrédients (pour 4 personnes):

12 **gambas** de taille moyenne (16/20)  
2 c.s. d'**huile d'olive**  
1 **oignon** moyen de 150 g  
320 g de **riz Arborio**  
675 ml de **bouillon de volaille** chaud  
20 tranches fines de **chorizo**  
125 ml de **crème liquide**  
40 g de **parmesan râpé**  
**sel fin**  
**poivre**  
2 c.c. de **curcuma**  
4 **tomates** moyennes  
10 belles feuilles de **basilic**

### Préparation :

- ◆ **Décortiquer les gambas** en laissant le dernier anneau et la queue.  
Ôter la veine centrale.  
Eplucher et émincer l'oignon.  
Préparer 1 litre de bouillon de volaille (4 tablettes pour 1 litre d'eau)  
**Dans un saladier, mélanger l'huile et l'oignon. Faire cuire 3 mn à 700 watts sans couvrir.**

**Ajouter le riz** et prolonger la cuisson durant 1 minute.

Mélanger, assaisonner (sel, poivre et curcuma), **ajouter le bouillon** chaud et **laisser cuire 12 mn à couvert** à 850 Watts en remuant à 2 reprises.

**Incorporer les gambas, le chorizo.**

Faire cuire 6 mn à couvert à 450 Watts en remuant une fois en cours de cuisson.

**Ajouter la crème et le parmesan.**

Cuire 2 mn à couvert à 350 Watts.

Vérifier l'assaisonnement et laisser reposer 5 minutes.

Pendant ce temps, couper les tomates en 4. Retirer la pulpe et détailler les quartiers en petits cubes.

Laver et sécher le basilic frais. L'émincer grossièrement.

**Avant de servir le risotto, ajouter les dés de tomates fraîches et le basilic fraîchement haché.**

Arroser d'un filet d'huile d'olive.