

RISOTTO AUX CREVETTES ET CITRON



Par

Giada de Laurentiis

Dans

La cuisine de Giada


INGRÉDIENTS :


- 5 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 500 g de crevettes crues décortiquées et déveinées
- 1 petit bulbe de fenouil haché
- 1 petit oignon haché
- 1 grosse gousse d'ail écrasée et hachée
- 200 g de riz Arborio
- 60 ml de vin blanc sec
- 700 ml de bouillon de volaille, plus un supplément au besoin
- 60 ml de jus de citron frais
- Zeste d'un gros citron
- 75 g de roquette


RECETTE :

1. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle à feu moyen.
2. Faites-y revenir les crevettes assaisonnées avec 1/2 cuillère à café de sel et 1/4 de cuillère à café de poivre. Laissez cuire environ 3 min jusqu'à ce que les crevettes soient opaques à cœur. Transférez les crevettes et leur jus dans un saladier. Laissez refroidir.
3. Ajoutez les 3 cuillères à soupe d'huile restantes dans la poêle. Faites revenir le fenouil et les oignons. Laissez cuire 4 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Ajoutez l'ail, poursuivez la cuisson 30 secondes.
5. Versez le riz. Remuez-le environ 2 min jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé et translucide.
6. Versez le vin. Déglacez les sucs et laissez cuire jusqu'à ce que le vin soit absorbé en remuant souvent.
7. Ajoutez le bouillon, le zeste et le jus de citron, salez et poivrez.
8. Augmentez le feu. Portez à frémissement en remuant souvent puis réduisez le feu à moyen-doux. Laissez mijoter 13 à 14 min en remuant souvent jusqu'à ce que le riz soit cuit et crémeux.
9. Incorporez la roquette. Remuez environ 30 secondes jusqu'à ce que la roquette se fane.
10. Ajoutez les crevettes et du bouillon si nécessaire
11. Servez le risotto dans des bols à soupe peu profonds.

PRÉPARATION :

 30 minutes

 30 minutes

 4 personnes

 Facile

