

Dîner en amoureux : Risotto crémeux aux crevettes et zestes de citron

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 160g de riz Arborio (spécial risotto)
- 200g de crevettes décortiquées
- 1 échalote finement ciselée
- 10cl de vin blanc sec
- 60cl de bouillon de légumes chaud
- 30g de parmesan fraîchement râpé
- 20g de beurre froid
- 1 citron bio (pour les zestes)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- 1 sauteuse ou grande poêle à bords hauts
- 1 casserole pour maintenir le bouillon au chaud
- 1 spatule en bois
- 1 râpe fine pour les zestes

Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile d'olive dans la sauteuse et faites revenir l'échalote sans coloration.
- Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide sur les bords.
- Déglacez avec le vin blanc et laissez évaporer complètement en remuant.
- Ajoutez le bouillon chaud louche après louche, en attendant que le liquide soit absorbé avant d'en rajouter.
- À mi-cuisson, incorporez les crevettes dans le risotto.
- Une fois le riz cuit mais encore ferme, retirez du feu.
- Ajoutez le beurre froid et le parmesan, mélangez énergiquement pour créer l'émulsion crémeuse.
- Terminez en parsemant les zestes de citron frais sur le dessus au moment de servir.

Conseils pour une soirée réussie

- Préchauffez vos assiettes au four à basse température pour garder le risotto chaud plus longtemps.
- Dressez avec quelques feuilles de persil plat ou d'aneth pour une touche de couleur.
- Accompagnez ce plat d'un verre du même vin blanc utilisé pour la cuisson.
- Prévoyez une ambiance tamisée et une playlist douce pour accompagner le repas.