

Dîner en Amoureux : Risotto Crémeux aux Crevettes et Citron Vert

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Portions : 2 personnes
- Niveau : Facile

Ingrédients nécessaires

- 160g de riz Arborio (spécial risotto)
- 200g de crevettes décortiquées
- 1 échalote finement ciselée
- 10cl de vin blanc sec
- 600ml de bouillon de légumes chaud
- 30g de parmesan fraîchement râpé
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Faites revenir l'échalote dans une sauteuse avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Ajoutez le riz et faites-le nacrer pendant 2 minutes en remuant constamment jusqu'à ce que les bords deviennent transparents.
- Versez le vin blanc et laissez évaporer complètement à feu moyen.
- Ajoutez le bouillon louche après louche, en attendant que chaque louche soit absorbée avant d'en ajouter une nouvelle.
- À mi-cuisson (environ 10 minutes), incorporez les crevettes dans le riz.
- Une fois le riz cuit mais encore ferme, retirez du feu.
- Ajoutez le parmesan, le jus de citron et la moitié des zestes. Mélangez vigoureusement pour obtenir une texture crémeuse.

Conseils de dressage

- Servez immédiatement dans des assiettes creuses préalablement chauffées.
- Saupoudrez avec le reste des zestes de citron vert pour la fraîcheur.
- Ajoutez un tour de moulin à poivre et une petite feuille de persil plat ou de coriandre.
- Accompagnez ce plat d'un verre de vin blanc sec bien frais pour sublimer les saveurs iodées.