



Risotto de crevettes à la Provençale

Temps de préparation: 15 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

300g de crevettes d'Equateur, provençales

8 tomates cerise

50g de pignons de pin

150g de riz sauvage

Sel



Préparation :

1. Faire cuire le riz. Selon les instructions se trouvant sur l'emballage. Faire griller les pignons dans une poêle sans matières grasses. Couper les tomates cerise en deux.
2. Faire revenir les crevettes congelées à feu moyen dans une poêle antiadhésive. Ajouter les tomates et les pignons de pins et laisser mijoter. Disposer sur le riz.