



## Risotto crevettes-orange-truffes

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: facile

### *Ingrédients pour 4 personnes:*

#### **Pour les crevettes à l'orange et à la truffe :**

½ paquet de crevettes d'Equateur, crues

Jus de 2 oranges (bio de préférence)

Environ 2 cuillères à café du zeste

3 cuillères à café d'huile de truffe

Facultatif : du thym frais

#### **Pour le risotto :**

250g de riz pour risotto

500ml de bouillon de légumes

200ml de vin blanc sec

50g de parmesan fraîchement râpé

1 gros oignon

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe de beurre fondu

Huile d'olive

Sel, poivre



## *Préparation :*

1. Faire décongeler les crevettes dans une passoire. Mélanger le jus d'une orange avec une cuillère à café de son zeste, ainsi que deux cuillères à soupe d'huile d'olive et un peu de poivre. Puis faire mariner les crevettes dans cette préparation pendant au moins une heure. Disposer deux ou trois crevettes sur chaque brochette en bois. Puis les conserver au froid jusqu'à la fin de la préparation du risotto.
2. Faire chauffer le bouillon de légumes dans une casserole. Dans une autre casserole, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, réduire la température et faire frire les oignons et l'ail pendant quelques minutes. Ajouter le riz et augmenter à nouveau la température en remuant constamment, pour que le riz ne colle pas. Dès qu'il commence à dorer, déglacer avec le vin blanc. Continuer à remuer jusqu'à ce que le vin soit complètement absorbé, puis ajouter une louche de bouillon et réduire la température pour que le riz puisse mijoter doucement.
3. Une fois le bouillon absorbé, ajouter une autre louche de bouillon et continuer jusqu'à qu'il n'y ai plus de bouillon (le risotto reste crémeux lorsqu'on le remue régulièrement). Au bout d'une douzaine de minutes, le riz devrait obtenir la texture souhaitée (mou, mais toujours un peu ferme). Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre, puis retirer la casserole du feu et du poivre, puis retirer la casserole du feu et incorporer le beurre et le parmesan. Couvrir le risotto pendant environ trois minutes.
4. Entre-temps, faire revenir les brochettes de crevettes dans une casserole avec un peu d'huile pendant environ deux à trois minutes et déglacer avec le reste de la marinade. Mélanger le jus de la deuxième orange avec le reste de son zeste, l'huile de truffe et un peu de poivre. Servir le risotto dans les verrines, puis disposer joliment les brochettes de crevettes par-dessus et décorer avec du thym frais.