



Risotto au safran, crevettes King Size et asperges vertes

Temps de préparation: 35 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

250g de crevettes d'Equateur King Size cuites
320g de riz à risotto
10cl de vin blanc sec
2 échalotes
60g de parmesan frais râpé
50cl de fumet de poisson
5 pistils de safran
1 botte d'asperges vertes
1 oignon rouge
½ botte de ciboulette
2 cuillères à soupes de crème épaisse ou liquide
sel, poivre



Préparation :

- Faire bouillir le fumet de poisson et le garder au chaud pour mouiller le risotto.
- Décongeler les crevettes selon les indications sur l'emballage.
- Cuire les asperges vertes dans un grand volume d'eau salée 4 à 5 minutes puis bien refroidir dans de l'eau glacée. Egoutter et couper les asperges en morceaux.
- Faire suer les échalotes finement hachées à l'huile d'olive 1 minute à feu doux, rajouter le riz et le safran. Laisser revenir à feu doux, remuer régulièrement pendant 2 minutes.
- Rajouter le vin blanc et laisser évaporer sur feu vif.
- Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, ajouter un peu de fumet de poisson et laisser absorber, et ainsi de suite, pendant 14 minutes puis stopper la cuisson et mettre de côté.
- Ajouter le Parmesan râpé au risotto, remuer délicatement, ajouter la crème épaisse puis les asperges et laisser compoter à feu doux 2 minutes.
- Poêler les crevettes à l'huile d'olive pendant 1 à 2 minutes.
- Dresser le risotto sur des assiettes creuses chaudes ajouter quelques copeaux de parmesan, les gambas ainsi qu'un peu d'oignon rouge et de ciboulette sur le dessus, vous pouvez servir.