



RISOTTO AU PARMESAN ET SES CREVETTES



2 pers.



25 min.



706 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

12 crevettes / 50g. de parmedan

FOND DE PLACARD

200g. de risotto / 1 échalote / 1 cube de bouillon de poule / Beurre / Huile d'olive / Sel

Cube de bouillon de poule. Mettre le cube de bouillon de poule dans l'eau et porter à ébullition.

Échalote. Hâcher finement l'échalote.

Cuisson Risotto. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et y ajouter l'échalote. Laisser cuire quelques instants puis ajouter le risotto avec un peu de sel. Bien mélanger et ajouter une première fois du bouillon. Laisser cuire à feu doux. Une fois que le risotto a absorbé tout le bouillon, ajouter à nouveau un peu de bouillon. Répéter l'opération jusqu'à ce que le risotto soit cuit. Lorsque le risotto est cuit, ajouter un peu de beurre et le parmesan. Bien mélanger.

Cuisson crevettes. Cuire les crevettes à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Attention, cuisson très rapide, car les crevettes deviennent sèches.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.