



# 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.