

Risotto aux crevettes et aux petits pois

Ingrédients pour 4 personnes

15 ml d'huile
d'olive

1 oignon haché

2 gousses d'ail

hachées finement

1 c. à thé de zeste

de citron râpé

1/4 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de

poivre noir du moulin

1 t de riz arborio ou autre riz à grain rond

60 ml de vin blanc sec ou bouillon de poulet réduit en sel

625 ml de bouillon de poulet réduit en sel, chaud

300 g de grosses crevettes fraîches ou surgelées, déconge-
lées, décortiquées et déveinées

250 ml de petits pois surgelés – 2 c. à tab de menthe (ou
persil) fraîche, hachée



Préparation

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail, le zeste de citron, le sel et le poivre. Cuire, en brassant de temps à autre, pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Ajouter le riz et mélanger pour bien l'enrober. Ajouter le vin et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 1 minute ou jusqu'à ce qu'il se soit évaporé.

2. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Réduire à feu doux, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes (brasser une fois). Mélanger vigoureusement la préparation de riz pendant 15 secondes. Couvrir et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Ajouter les crevettes et les petits pois, couvrir et cuire pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient rosées, les petits pois tendres et le riz crémeux mais encore croquant. Parsemer de menthe.