



Risotto aux crevettes roses et safran

- Par vision-plaisir

Traditionnellement des régions du Piémont, de la Vénétie, et de la Lombardie, le risotto occupe une place à part entière dans la cuisine italienne. La qualité du riz primordiale, de préférence un riz rond.

Ingrédients:

- 500 g de crevettes roses
- 280 g de riz rond
- safran
- 200 g crème liquide
- 1 oignon
- 50 g de petits pois
- 2.5 litre de fumet de poisson

Recette pour: 6 personnes



Réalisation:

Réaliser un fumet de poisson. Décortiquer les crevettes roses et les couper en morceaux. Eplucher l'oignon et le ciseler. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive à la casserole ou la sauteuse. Verser le riz rond puis nacrer.

© 2016 vision-plaisir

Mouiller 1 litre de fumet de poisson. Mélanger jusqu'à l'absorption du fumet de poisson par le riz. A mi-cuisson verser les petits pois, le safran et assaisonner. Ajouter un peu de fumet et continuer à remuer. Vérifier la cuisson du riz au bout de 30 à 40 minutes environ. Ajouter du fumet de poisson si besoin pour terminer sa cuisson.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Le riz doit rester crémeux et non pâteux. Ajouter les crevettes coupées en morceaux en fin de cuisson. Remuer et verser la crème liquide. Maintenir chaud sans faire bouillir et servir très chaud. Info importante : toujours ajouter un peu de liquide jusqu'à cuisson du riz.



© 2016 vision-plaisir

© www.vision-plaisir.fr