



RISOTTO ai gamberetti e aranci

RISOTTO aux CREVETTES et à L'ORANGE (pour 4 à 6 personnes)

- 20 grosses crevettes crues étêtées et déveinées
- 90 g. de beurre
- 1 petit oignon finement haché
- 400 g. de riz arborio ou carnaroli
- 90 ml. de vin blanc sec
- 1,5 l. de bouillon de légumes ou du fumet de poisson chaud
- 120 g. de parmesan râpé
- 2 gros jaunes d'œufs
- 120 ml. de lait
- le jus et le zeste finement râpé de 2 orange bio
- poivre noir du moulin

Faites cuire les crevettes à la vapeur 3 à 5 mn. Réservez au chaud .

Faites fondre 60 g. de beurre dans une grande poêle à feu moyen.

Ajoutez l'oignon et faites revenir 3 à 4 mn.

Ajoutez le riz et faites cuire 2 mn. en remuant jusqu'à ce qu'il soit translucide

Versez le vin et faites cuire 2 à 3 mn, en remuant jusqu'à ce qu'il s'évapore.

Ajoutez le bouillon de légumes, 1 louchée à la fois, en remuant jusqu'à ce que le riz soit tendre. (environ 15 à 18 mn.) Incorporez le reste du beurre et la moitié du parmesan.

Poivrez.

Battez les jaunes d'œufs, le lait, le jus et le zeste d'orange dans un bol. Ajoutez-les au riz et mélangez bien. Faites cuire 2 à 3 mn. en remuant sans cesse. Incorporez le reste de parmesan.

Retirez du feu couvrez et laissez reposer 2 à 3 mn.

Disposez les crevettes sur le riz et servez chaud.

