



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Risotto crémeux aux crevettes, basilic et parmesan

Pour 2 personnes | Très facile

25 min | 4.29€ La portion (prix indicatif)



Le vin blanc, nécessaire à l'élaboration de cette recette n'est pas inclus dans le kit. Allez faire un tour dans la cave de La belle vie, rubrique vin blanc.

Les ingrédients

- 160 g de Riz pour risotto
- 150 g de Crevette rose cuite
- 1 pièce de Oignon jaune
- 1 pièce de Bouillon de légume
- 2 brin de Basilic frais
- 50 g de Parmesan rapé
- 1 pièce de Citron jaune bio non traité

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 **1** Faites chauffer 1 litre d'eau et diluez un cube de bouillon de légume. Pelez l'oignon et émincez-le finement. Selon la taille de l'oignon, vous ne pouvez utiliser que la moitié pour la suite. Décortiquez les crevettes.
- 2 **2** Chauffez l'huile dans une grande casserole et faites suer l'oignon, il doit devenir translucide et ne pas colorer. Ajoutez le riz et bien remuer. Cette étape s'appelle nacer le riz.
- 3 **3** Mouillez au vin blanc (un demi verre), versez une première louche de bouillon et démarrez

la cuisson. Un risotto se cuit entre 15 et 18 minutes, en rajoutant au fur et à mesure une louche de bouillon en remuant.

- 4 En fin de cuisson le riz doit être al dente, ajoutez le jus de citron ainsi que le zeste. Ajouter ensuite le fromage, les crevettes et le basilic ciselé et incorporer le tout durant 1-2 minutes.

Servir en saupoudrant de zeste de citron, et de parmesan.