

Risotto Crémeux aux Crustacés



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
40 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse
30% MG Grand Fermage ... 100 g

Parmesan râpé 50 g

Gros oignon blanc 1

Huile d'olive 3 cuillères à soupe

Riz Carnaroli ou Arborio 250 g

Vin blanc sec 20 cl

Bouillon de légumes 1 L

Mélange de fruits de mer
décortiqués (cuits frais ou
surgelés) : moules,
calamars, poulpes... 600 g

Crevettes roses cuites
décortiquées Une douzaine

Jus d'un citron jaune 1

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Transvaser les fruits de mer dans un grand saladier et les arroser du jus de citron et d'un filet d'huile d'olive. Mélanger et réserver.
- Ajouter le riz en remuant et le nacrer pendant 3 à 4 minutes : il doit devenir translucide.
- Verser le vin blanc, mélanger et laisser évaporer à feu vif.
- Mouiller au fur et à mesure avec le bouillon, réduire le feu et laisser mijoter durant 20 minutes. Remuer régulièrement pour obtenir un risotto très fondant.
- Incorporer ensuite tous les fruits de mer, puis saler et poivrer. Poursuivre la cuisson durant 5 à 7 minutes en remuant puis ajouter la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage.
- Mélanger pendant 1 minute, stopper la cuisson, parsemer de parmesan et couvrir pendant 3 minutes.
- Servir bien chaud !

Pour réaliser
cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr