

## *Risotto de Scampis et Ananas au Curry*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| - RIZ              | 300g             |
| - ÉCHALOTE(S)      | 1                |
| - VIN BLANC SEC    | 1 verre          |
| - EAU              |                  |
| - SCAMPIS          | 300g décortiqués |
| - GOUSSE(S) D'AIL  | 1                |
| - ANANAS           | 1 frais          |
| - CURRY            | 2 c à café       |
| - CRÈME FRAÎCHE    | 250 ml           |
| - AMANDES EFFILÉES | 2 c à soupe      |
| - CIBOULETTE       |                  |
| - SEL              |                  |
| - POIVRE           |                  |



### **Recette:**

- Emincez finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans un peu d'huile puis ajoutez le riz. Laissez-le devenir translucide en remuant puis déglacez avec le vin blanc.
- Arrosez alors avec de l'eau et couvrez. Remuez de temps en temps et ajoutez de l'eau jusqu'à complète cuisson du riz. Salez et poivrez.
- D'un autre côté, émincez finement la gousse d'ail.
- Coupez l'ananas en dés.
- Grillez à sec les amandes effilées.
- Faites sauter les scampis dans une poêle bien chaude. Ajoutez l'ail puis salez et poivrez.
- Intégrez les dés d'ananas dans la poêle.
- Saupoudrez de curry, mélangez puis arrosez avec la crème fraîche. Laissez épaissir quelques instants.
- Lorsque le riz est cuit, ajoutez la sauce curry aux scampis et ananas.
- Remuez quelques instants.
- Servez dans des assiettes creuses avec quelques amandes grillées en décoration.