

Risotto Safrané aux Courgettes et Scampis

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SCAMPIS	32
- COURGETTE(S)	3
- PERSIL	
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- PARMESAN RAPE	50g
- PARMESAN EN COPEAUX	
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	300-320g
- VIN BLANC SEC	1 dl
- BOUILLON DE POULE	850 ml (1.5 cubes)
- HUILE D'OLIVE	
- SAFRAN	1 capsule
- CURCUMA	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites décongeler les scampis et ôtez la carcasse. Réservez au frais.
- Emincez l'échalote.
- Nettoyez et coupez les courgettes en petits dés au coupe-légumes.
- Dans une grande casserole avec couvercle, faites fondre un mélange beurre-huile.
- Ajoutez l'échalote émincée puis les dés de courgettes. Saupoudrez d'ail, salez et poivrez.
- Incorporez le riz et remuez pendant 1 minute jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- Mouillez alors avec le vin blanc et laissez entièrement réduire.
- Versez ensuite petit à petit le bouillon de poule. Remuez et couvrez jusqu'à ce que le riz soit tendre (environ 20 minutes).
- Entre-temps, faites chauffer un peu d'huile dans une autre poêle et faites-y revenir les scampis pendant 1 minute de chaque côté. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Lorsque le riz est cuit, retirez le risotto du feu et incorporez le parmesan râpé, la crème, le safran, un peu de curcuma, le persil et les scampis. Salez et poivrez.
- Servez sans attendre avec des copeaux de parmesan sur le sommet.

