

Risotto Poireaux-Petits Pois-Gingembre aux Scampis

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	24
- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	250g
- POIREAUX ENTIERS	3
- PETITS POIS	150g frais
- OIGNON(S)	1
- VIN BLANC SEC	150 ml
- BOUILLON DE LÉGUMES	600 ml
- HUILE D'OLIVE	
- ANETH	
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- GINGEMBRE	1 c à café
- PERSIL	
- PARMESAN RAPE	50g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Emincez finement l'oignon.
- Pelez les gousses d'ail.
- Dégelez les scampis puis ôtez la carapace. Faites-les mariner dans un mélange huile d'olive-aneth. Salez et poivrez.
- Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle avec couvercle puis ajoutez les oignons et les poireaux émincés. Salez et poivrez. Assaisonnez avec le gingembre et 2 gousses d'ail écrasées.
- Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- Arrosez ensuite avec le vin blanc puis le bouillon de légumes petit à petit. Poursuivez la cuisson doucement à couvert en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, ajoutez les petits pois, le persil et le parmesan.
- Entre temps, faites griller les scampis avec la marinade dans une poêle chaude. Salez, poivrez et agrémentez de la dernière gousse d'ail écrasée.
- Servez le risotto au centre de l'assiette et déposez 6 scampis par personne.

