

Risotto aux légumes verts crevettes et ricotta

2 personnes



- 1 poignée de petits pois frais
- ½ poignée de fèves fraîches
- ½ poignée de pois gourmands frais
- 10 queues de crevettes
- 1 échalote
- 100 g de riz rond à Risotto
- 10 cl de vin blanc
- 60 cl de bouillon de légumes
- 100 g de ricotta brebis
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Peler et hacher finement l'échalote. Faites-la dorer dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter le riz, saler et mélanger jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Déglacer au vin blanc tout en remuant. Une fois que le vin blanc est presque évaporé ajouter un peu de bouillon-fumet chaud et faire cuire à feu doux tout en mélangeant. Dès que le liquide a été absorbé, ajouter à nouveau du bouillon.

Au bout de 18 minutes, incorporer les crevettes revenues préalablement dans une poêle à part ainsi que les petits pois et les fèves déjà cuits. Continuer de mouiller le risotto avec le bouillon jusqu'à épuisement de celui-ci et jusqu'à une bonne cuisson du riz. Compter environ 20 minutes en tout pour une cuisson optimale

Hors du feu, ajouter la ricotta, mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Couvrir et laisser reposer 2 minutes. Servir aussitôt

Fumet

Faire revenir une échalote ainsi que les carapaces de crevettes dans 2 cuillères d'huile d'olive. Déglacer avec 10 cl de vin blanc, laisser évaporer et ajouter le bouillon. Faire cuire 20 minutes filtrer en écrasant bien pour récupérer les sucs.