

Risotto express terre et mer, crevettes et pancetta

Recette pour 4 personnes



Description

Un risotto à la façon Surf and Turf

L'astuce du chef

Le risotto fait partie de ces recettes que l'on peut décliner de plein de manières différentes, alors à vous de faire marcher votre imagination.

Ingrédients

Pour le risotto

- 250 Gr Riz arborio
- 6 Branche(s) Thym
- 120 Gr Pancetta
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 100 Gr Parmigiano reggiano
- 8 Branche(s) Coriandre
- 0.50 Cuil. à thé Pistil de safran
- 200 Ml Vin blanc
- 2 Litre(s) Bouillon de légumes
- 16 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Dans une casserole porter le bouillon à ébullition, ajouter votre riz et laisser cuire 7 mn. Une fois le riz pré-cuit, l'égoutte en conservant le bouillon. Étaler le riz sur une plaque, pour arrêter la cuisson. Hacher le thym et couper la pancetta en petits dés. Ciseler l'oignon, couper les poivrons en brunoise, évider les tomates et les couper en brunoise. Râper le parmesan et ciseler les feuilles de coriandre.

Pour le risotto

Dans une casserole chaude avec de l'huile d'olive, faire suer les oignons et les poivrons. Ajouter le riz, le thym, le safran et le vin blanc, et cuire jusqu'à réduction à sec. Couvrir avec le bouillon (que vous avez soigneusement gardé) et cuire jusqu'à absorption, répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente. Pendant la cuisson de votre riz, faire revenir à feu moyen la pancetta 2 à 3 minutes, ajouter les crevettes et les laisser cuire une minute de chaque côté.

Pour le dressage

Placer le risotto dans un bol et ajouter votre parmesan râpé ainsi que les brunoises de tomates et de poivrons. Dans une assiette creuse, mettre deux belles cuillères de risotto, garnir avec les crevettes et la pancetta, finir avec la coriandre ciselée.

Bon appétit!