

RISOTTO AUX TÊTES DE CREVETTES

Pour cuisiner les
têtes de crevettes

INGRÉDIENTS :

- Une vingtaine de têtes de crevettes
- 50 g de parures de carottes
- 50 g de vert de poireau
- 1 gousse d'ail et 1 oignon
- Persil
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 50 g de parmesan
- 10 cl de vin blanc
- Huile d'olive
- 240 g de riz arborio



x 4



10 min



30 min



Moyen



Difficile

1. Ciselez finement l'oignon puis émincez les parures, les carottes et le vert de poireau. Écrasez la gousse d'ail.
2. Colorez les têtes de crevettes dans un peu d'huile.
3. Une fois que le fond de la casserole est coloré des sucs, ajoutez les parures d'oignon, de carotte, de poireau, l'ail, le persil.
4. Remuez et ajoutez 5 cl de vin blanc. Décollez les sucs, ajoutez le concentré puis mouillez presque à hauteur.
5. Faites cuire 20 minutes à frémissement, puis filtrez en pressant les têtes et remettez le bouillon sur feu doux.
6. Faites revenir l'oignon ciselé dans l'huile d'olive, ajoutez le riz et laissez le nacer.
7. Déglacez avec le reste de vin blanc, réduisez à sec puis mouillez au fur et à mesure avec le bouillon.

Source : <http://ecomatismes.fr>