



Risotto de gambas aux champignons



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- 16 gambas
- 200 g de riz pour risotto
- 2 tablettes de bouillon de légumes déshydraté
- 100 g de champignons
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 6 cl. de vin blanc
- 1 noisette de beurre
- 1 noisette de crème fraîche

La recette

Etape 1

Décortiquer et évider les gambas. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Réserver

Etape 2

Éplucher les échalotes et les oignons puis les émincer. Découper les champignons en lamelles. Faire revenir les échalotes, l'oignon et les champignons dans la poêle. Réserver

Etape 3

Faire fondre les tablettes de bouillon de légumes dans une casserole d'eau bouillante.

Etape 4

Verser le riz dans la poêle et le faire revenir dans un filet d'huile d'olive. Déglacer avec du vin blanc. Laisser le riz absorber le vin en le remuant. Ajouter les oignons, les échalotes et les champignons.

Etape 5

À feu doux, verser un tiers du bouillon. Ajouter le bouillon au fur et à mesure qu'il s'évapore. Une fois le riz cuit, ajouter les gambas.

Etape 6

Hors du feu, incorporer une noisette de beurre et de crème fraîche. Déguster aussitôt.

