



Risotto aux chair d'écrevisses et au saumon fumé



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 oignon rouge (émincé)
2 gousses d'ail (hachées)
400 grammes de riz pour risotto
200 ml de vin blanc
800 ml de bouillon de poisson
2 jeunes oignons (en fines rondelles)
50 ml de crème culinaire
150 grammes de lanières de saumon fumé Atlantique
150 grammes de chair d'écrevisses
50 grammes de parmesan

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y suer l'oignon et l'ail pendant 2 à 3 minutes.
- 2.** Ajoutez le riz et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.
- 3.** Déglacez le riz au vin blanc et remuez jusqu'à absorption complète.
- 4.** Tout en continuant à remuer, ajoutez une cuillère à soupe de bouillon et attendez qu'elle soit absorbée par le riz avant d'en ajouter une autre. Répétez l'opération.
- 5.** Poursuivez la cuisson du risotto pendant 20 minutes.
- 6.** Ajoutez les jeunes oignons, la crème culinaire, le saumon et les écrevisses.
- 7.** Laissez chauffer quelques instants et ajoutez le fromage.