

Risotto champignons crevettes

(Recette Cookeo)



Pour 4 personnes :

300 g de riz à risotto

200 g de champignons de Paris

200 g de queues de crevettes roses cuites

20 cl de crème liquide

2 CS de parmesan

1 CS d'huile

50 cl d'eau + 25 cl de vin blanc

1 CC de fumet de poisson

Sel et poivre

- Allumer le Cookéo et mettre un filet d'huile dans le fond de la cuve.
- En mode « Dorer », faire revenir les champignons de Paris, épluchés et émincés. Une fois qu'ils ont rendu leur eau, ajouter les queues de crevettes (*ne faites pas comme moi... Pensez à enlever la carcasse des queues de crevettes avant de les incorporer au risotto. C'est meilleur à la dégustation !*) et le riz. Faire revenir 3 à 4 minutes.
- Ajouter l'eau, le vin blanc et le fumet de poisson. Mélanger.
- Fermer la cuve et programmer le mode « Cuisson rapide » ou « Pression » pour 15 minutes.
- A la sonnerie, ouvrir le couvercle, ajouter la crème fraîche et le parmesan. Saler et poivrer au goût. Mélanger et passer en mode « Maintien au chaud » pendant 5 minutes.
- Avant de servir, mélanger une dernière fois et déguster.

Cookéo
SANDS