

Risotto saueur Terre et Mer

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 22 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients :

- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 40 g d'huile d'olive
- 320 g de riz à risotto (Arborio de préférence)
- 100 g de vin blanc sec
- 800 g de bouillon crustacés Ariaké * reconstitué (800 ml)
- 40 g de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin
- 3 ou 4 cuillères à soupe de mascarpone ou 100 g de fromage blanc
- 100 g de jambon Serrano (en réserver pour la déco)
- 200 g de crevettes cuites décortiquées (en réserver pour la déco)

*1 sachet de Bouillon de crustacés Ariaké(sur site Gourmandises Code BEA05248)

Coupez l'oignon en 4. Mixez avec l'ail 5 sec/vit 6 + panier inox.

Versez l'huile dans le bol du Cook'in, faites rissoler 2 min/100°C/vit 2.

Ajoutez le riz et réglez 1 min/100°C/vit 2.

Versez le vin blanc. Mélangez 1 min/100°C/vit 2.

Versez le bouillon de crustacés. Assaisonnez, ajoutez le parmesan. Réglez 13 min/100°C/vit 2 sans verre doseur.

Ajouter le fromage blanc, les crevettes et le jambon Serrano, cuire 5 min/100°C/vit 2.

Mélangez de temps à autre avec la spatule CI.

Servez immédiatement en décorant de lamelles de jambon Serrano et d'une crevette décortiquée.

Parsemez d'un peu de ciboulette ciselée.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignon, ail	5 sec		6	
	Huile d'olive	2 min	100°C	2	
	Riz	1 min	100°C	2	
	Vin blanc	1 min	100°C	2	
	Bouillon de crustacés, sel, poivre, parmesan	13 min	100°C	2	
	Fromage blanc, jambon, crevettes	5 min	100°C	2	

Ma touche perso :