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.**