



risotto aux fruits de mer



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

450 grammes de scampis (décortiqués et nettoyés)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
2 cuillères à soupe de beurre
2 échalotes
3 gousses d'ail
500 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
200 grammes de riz pour risotto
250 ml de vin blanc sec
550 ml de bouillon de légumes (ou de poisson chaud)
1 poignée d'origan frais (finement haché)
1 citron
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les scampis avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'origan séché, du sel et du poivre. Faites-les dorer dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Réservez.
- 2.** Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le beurre dans la même poêle. Émincez les échalotes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajoutez l'ail pressé et les tomates cerises. Incorporez le concentré de tomates, salez et poivrez, puis faites revenir pendant 2 minutes.
- 3.** Ajoutez le riz à risotto et faites-le revenir 2 minutes. Déglacez avec le vin et laissez réduire de moitié. Ajoutez ensuite 1 à 2 louches de bouillon à la fois, en laissant le liquide s'absorber avant d'en rajouter. Répétez l'opération en remuant régulièrement jusqu'à ce que le riz soit crémeux et tendre, environ 20 minutes.



- 4.** Remettez les scampis dans le risotto et ajoutez l'origan frais. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 5.** Servez sur un plat ou dans les assiettes, râpez un peu de zeste de citron par-dessus et accompagnez de quartiers de citron.