



## CREVETTES, CHORIZO ET RISOTTO A L'OIGNON NOUVEAU



### **Pour 6 personnes:**

24 crevettes roses cuites décortiquées  
1 ou 2 pincées de piment d'Espelette  
240 de riz arborio ou carnaroli  
2 verres de vin blanc sec  
1 l de bouillon de légumes (maison ou reconstituer à partir d'un cube)  
1 botte d'oignons nouveaux + 1 oignon émincé  
1 càs de crème fraîche (facultatif)  
2 càs d'huile d'olive  
12 tranches de chorizo doux coupées très fines  
Sel et poivre

Parer la botte d'oignons nouveaux en éminçant les oignons et en taillant les tiges vertes en morceaux d'environ 1 cm1/2 de long. Faire sauter ces légumes émincés dans un peu d'huile pendant quelques minutes, les assaisonner légèrement et les réserver.

Préparer le risotto comme d'habitude en faisant fondre l'oignon émincé dans quelques gouttes d'huile puis en ajoutant le riz et en le remuant jusqu'à ce qu'il devienne transparent. A feu assez vif, mouiller avec le vin blanc et quand le riz est à sec, ajouter le bouillon en plusieurs fois, en attendant à chaque fois que le bouillon soit totalement absorbé.

La dernière fois, laisser un peu de liquide, ce qui permet éventuellement de laisser attendre un peu le risotto et de le réchauffer au moment du service.

Pendant la cuisson du riz, poser les tranches de chorizo sur une plaque recouverte de papier alu, puis les recouvrir à nouveau avec une autre feuille d'alu. mettre au four chauffé à 180° pendant 7 à 8 mn, égoutter sur un papier absorbant et réserver.

Si le risotto est en attente, le terminer en ajoutant les oignons réservés, ajouter la crème, remuer bien et rectifier l'assaisonnement.

### **Finition:**

Avec la càc d'huile restante, faire rapidement sauter les crevettes juste pour les réchauffer, les assaisonner avec une pincée de piment d'Espelette et, après avoir dressé le risotto avec un emporte-pièce, poser les crevettes et décorer avec 2 rondelles de chorizo.