



RISOTTO ITALO BOLLYFOODIEN AUX CREVETTES



Pour 6 personnes :

30 grosses crevettes (en garder 12 entières et couper les autres en petits cubes)
1 oignon émincé
½ gousse d'ail
10 cl de cognac
1 verre de Noilly Prat
verre de jus de moules (ou d'eau si vous n'en avez pas)
Sel et poivre
1 càc de curry (ou plus, c'est selon le goût de chacun)

240 g de riz arborio ou carnaroli
½ cube de bouillon de volaille dilué dans 3/4 l d'eau
40 g d'échalotes hâchées
1 càs d'estragon ciselé
2 càs de crème fraîche
Sel et poivre
1 càs d'huile d'olive et un peu de beurre

La sauce :

Décortiquer les crevettes, réserver les queues, faire rôtir à les carapaces à l'huile d'olive, ajouter l'oignon et l'ail, faire revenir quelques secondes, déglacer les sucs avec le cognac et flamber. Saupoudrer de curry, incorporer le Noilly et le jus de moules. Porter à ébullition et cuire environ ¼ h. Passer au chinois, remettre dans la casserole avec la crème et faire réduire. On doit avoir une crème ayant à peu près l'aspect d'une crème anglaise. Assaisonner et réserver.

Le risotto :

Faire suer les échalotes sans coloration avec un peu de beurre, ajouter le riz et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit transparent. Incorporer le bouillon petit à petit comme pour un risotto classique. Lorsqu'il est cuit, ajouter les dés de crevettes, l'estragon ciselé et lier avec un peu de sauce.

Dressage :

Passer les queues de crevettes entières à la poêle. Mouler un peu de riz dans chaque assiette avec un cercle, napper encore avec un peu de sauce et poser les crevettes à côté.

Ce risotto est très parfumé, il ne faut pas abuser du curry si on veut garder le goût des crevettes. L'idéal est d'utiliser des crevette crues, les surgelées faisant toujours parfaitement l'affaire.