



Risotto au citron et aux gambas

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 paquet de riz Liv
- ½ citron non traité
- ½ verre de vin blanc sec
- Une noix de beurre
- 3 cuillères à soupe de crème allégée
- Persil
- Sel, poivre

1. Laver le citron et en prélever le zeste avec un râpe fine ou un zesteur.
2. Faire revenir dans un peu de beurre à feu très doux.
3. Quand le beurre commence à se colorer, verser le vin blanc et laisser réduire 5 minutes.
4. Ajouter le riz Liv et laisser cuire à feu vif 2 minutes.
5. Rajouter la crème, le sel et le poivre et faire prendre la sauce 3 minutes.
6. Sauter rapidement les gambas dans une poêle avec un morceau de beurre et les ajouter au riz.
7. Servir en décorant avec des feuilles de persil.