



Risotto au Bresse Bleu, cébettes et crevettes grillées

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de Bresse Bleu Le Véritable
- 300 g de riz Arborio
- 400 g de crevettes roses
- 1 oignon
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc sec
- 90 cl de bouillon de légumes
- 50 g de beurre
- 2 cébettes ou 2 petits oignons nouveaux
- Sel, poivre

1. Décortiquez les crevettes, ciselez les cébettes. Faites chauffer le bouillon de légumes dans une casserole.
2. Epluchez et hachez l'oignon, faites-le fondre sans coloration 3 min dans une casserole avec 4 cl d'huile d'olive.
3. Ajoutez le riz, narez-le 2 min dans l'huile et les oignons, versez le vin blanc. Salez, poivrez, laissez cuire 5 min sur feu vif.

4. Versez 30 cl de bouillon, laissez cuire le riz 18 min en ajoutant le bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz en remuant.
5. Pendant ce temps, faites sauter les crevettes 2 min dans une poêle dans le reste de l'huile d'olive.
6. En fin de cuisson du riz, ajoutez hors du feu, le beurre froid en morceaux et votre Bresse Bleu coupé en petits morceaux, mélangez délicatement puis ajoutez les crevettes.
7. Servez le risotto dans des assiettes creuses, parsemez de cébettes ou d'oignon nouveaux et dégustez.

© [Fromage Bresse Bleu](#)