



Risotto de crevettes au curry et lait de coco

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de riz pour risotto
- 18 crevettes roses cuites et décortiquées
- 250 ml de lait de coco
- 1 verre de vin blanc
- 25 cl de crème fraîche
- 1 cuil. à soupe d'échalotes
- 1 cuil. à café de gingembre
- 1 cuil. à soupe de coriandre graines
- 1 cuil. à soupe de persil
- 2 cuil. à soupe de curry tradition indienne
- 15 g de beurre
- 15 g d'huile de colza

1. Faites fondre le beurre et l'huile dans une sauteuse. Versez le riz en pluie et continuez la cuisson jusqu'à ce que le riz soit translucide.
2. Arrosez le riz avec le vin et laissez-le s'évaporer. Versez enfin le lait de coco. Saupoudrez avec le curry, le gingembre et les échalotes. Laissez gonfler le riz doucement à feu doux pendant 20 minutes en remuant souvent. Ajoutez un peu d'eau si la préparation devient trop sèche.
3. 3 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche, le persil et posez les crevettes sur le riz.
4. Servez aussitôt en ayant saupoudré d'un peu de coriandre.