

Risotto de crevettes au curry

Plat chaud



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :46 min

Temps de cuisson/repos :36 min

Calories par portion : 202.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.012

Les ingrédients

- 300.0 gr Crevettes roses décortiquées
- 1.0 u Oignon
- 240.0 gr Riz rond
- 4.0 u Tomate
- 4.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 p Poivre
- 1.0 cc Curry
- 1.0 cs Crème Fraiche 30pc
- 1.0 l Eau
- 1.0 u Bouillon de poule
- 20.0 cl Vin blanc sec de table
- 5.0 u feuille basilic

Préparation des crevettes

Faites revenir les crevettes décortiquées dans l'huile d'olive puis ajoutez le basilic lavé et ciselé. Réservez. Puis ajoutez les tomates pelées et égrainées. Assaisonnez et ajoutez au mélange la crème et le curry. Réservez.

Préparation du risotto

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive, poivrez. Incorporez le riz puis mélangez jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le vin blanc puis petit à petit le bouillon tout en remuant en même temps.

Une fois le riz cuit, ajoutez la préparation crevettes,tomates.

Présentation

Servir rapidement pour conserver l'onctuosité du risotto.