



Risotto au potimarron et Crevettes du Pacifique

Temps nécessaire : 45 Minutes / Difficulté : Mittel

Ingrédients

1 Pacific Prawns Original »

600 mL de fond de volaille

1 oignon

200 g de potimarron

1 c.à.s d'huile d'olive

100 g de riz pour risotto

50 mL de vin blanc sec

Sel

Poivre

2 c.à.s de beurre

40 g de parmesan fraîchement râpé

2 c.à.s de graines de courge grillées

2 c.à.s d'huile de pépins de courge

1 bouquet de roquette

Préparation

1. Portez le fond de volaille à ébullition. Épluchez l'oignon et coupez-le en petits morceaux. Coupez le potimarron non épluché en petits cubes.
2. Faites revenir l'oignon et le potimarron dans l'huile d'olive. Ajoutez le riz et faites revenir le tout brièvement. Déglacez avec le vin blanc. Ajoutez un peu de fond de volaille. Le riz doit toujours être légèrement recouvert de bouillon. Après environ 15 minutes, ajoutez les crevettes au risotto.
3. Attendez 3 minutes, puis incorporez le beurre. Salez, poivrez et ajoutez le parmesan. Disposez sur des assiettes préchauffées et agrémentez de graines de courge, d'huile de pépins de courge et de roquette.