

Gambas et risotto

Ingrédients

Gambas - Beurre - Riz complet - Eau
1 oignon - 1 gousse d'ail - 1 brin de romarin
1 poireau - 40 cl de Prosecco (ou Cava)
150 gr de mascarpone



Épluchez soigneusement vos gambas. Réservez les carapaces (queues et têtes).

Dans une casserole, versez une grande quantité d'eau et portez-la à ébullition. Émincez l'oignon, la gousse d'ail écrasée et le romarin. Faites bouillir le bouillon de légumes, plongez-y les morceaux d'oignons, la gousse d'ail, les carapaces de gambas et cuire ± 1h. Découpez le poireau en rondelles, faites fondre du beurre dans votre cocotte Mepra et faites revenir le poireau émincé. Ajoutez le riz (complet de préférence) et versez le Prosecco ou le Cava...

Ajoutez du bouillon jusqu'à cuisson complète du riz. Une fois le liquide absorbé par le riz, ajoutez 2 louches de bouillon puis tout en continuant de mélanger, patientez jusqu'à la nouvelle absorption du liquide.

Dans une poêle chaude, disposez-y vos gambas ainsi que l'ail puis mélangez et laissez cuire ± 5min en fonction de la grosseur de vos gambas, y ajouter 35 cl de Prosecco ou cava.

Mélangez une nouvelle fois puis laissez cuire ± 5 min. En fin de cuisson, ajoutez le mascarpone dans votre préparation et mélangez doucement.

Épicez selon vos goûts.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Casserole Mepra

245€

75€



chèze de Charleroi 1 à Thoremals-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h