

RISOTTO CREVETTES/CURRY

INGRÉDIENTS

Portions 5 portion/s

100 gr de parmesan
2 oignons
300 g riz Arborio
2 c. à soupe huile
70 g vin blanc sec
1 c à café de fond de volaille (recette ici)
700 g d'eau
70 gr de lait de coco
1 c. à soupe curry
500 g de petites crevettes surgelées
sel, poivre



Mettre le parmesan en cube dans le bol fermer et le mixer 10 sec vit 6
Réserver

Émincer les oignons: les mettre dans le bol, et mixer 10 s vit 5, racler les parois et recommencer

Ajouter l'huile 5 mn Vitesse mijotage 100°

Puis mettre le riz et le curry le riz et programmer 5 mn 100° sens inverse vit mijotage

Ajouter le vin blanc, le riz, l'eau, le cube, le sel et le poivre 15 mn 100° Sens inverse mijotage

Quand ça sonne, insérer le fouet, ajouter les crevettes, le lait de coco et programmer 5 mn 90° Sens inverse Vitesse mijotage

A la sonnerie laisser reposer le risotto 5 mn dans le bol et servir bien chaud accompagné de parmesan

<http://tef-original.fr/index.php/2018/01/27/risotto-crevette-curry/>