SCAMPIS GRILLÉS SUR LIT DE RISOTTO AU CITRON



Instructions:
Porter le bouillon à ébullition et le réserver. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y ajouter le riz, faire cuire en mélangeant pendant environ 1 minute. Déglacer au jus de citron et au vin blanc et diminuer le feu de moitié. Réduire le jus en mélangeant continuellement.

Ajouter ensuite environ 1,5 dl de bouillon chaud. Continuer à mélanger et réduire de nouveau. Répéter l'opération 5 fois ou jusqu'à ce que le riz soit al dente.

Ajouter le jus de citron, la ciboulette et le fromage Nazareth tout en mélangeant. Éventuellement, ajouter une noisette de beurre Nazareth.

Disposer les scampis avec le côté chair vers le haut. Y verser un peu de beurre Nazareth fondu ainsi que les petites feuilles de sauge.

Saupoudrer de fromage Nazareth et faire gratiner 2 minutes sous un gril très chaud. Servir les scampis sur le risotto.

Serves:
4 people
Type de recette:
Entrée
Niveau de difficulté:

4