



RISOTTO DE GAMBAS AUX FEVETTES

Pour 4 personnes :

- 350g de petits pois ou de fèves pelées surgelés (ou frais en saison)
- 450g de queues de gambas crues décortiquées (environ 6 par personne)
- 1 bouquet de coriandre fraîche ciselée
- 120g de beurre
- 2 échalotes ciselées
- 250g de riz Arborio ou Carnaroli
- 10 cl de vin blanc sec
- 50 cl de bouillon volaille ou de fumet de poisson
- 15 cl de lait de coco
- Le jus d'1 citron
- 60g de parmesan râpé
- Sel, poivre du moulin
- En option : piment d'Espelette

Faire revenir 2-3 minutes les fèves, les gambas et la moitié de la coriandre ciselée dans 25g de beurre. Saler, poivrer et réserver.

Dans une cocotte, faire étuver les échalotes dans 50g de beurre à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le riz et mélanger quelques minutes pour le nacer (jusqu'à ce que les grains soient translucides).

Verser le vin blanc, mélanger et poursuivre la cuisson doucement en versant régulièrement du bouillon et du lait de coco au fur à mesure que le riz l'absorbe. Assaisonner. Ajouter plus ou moins de liquide afin que, au bout de 16 à 20 minutes, le riz soit cuit, mais reste al dente. Ajouter alors les fèves et les gambas en mélangeant délicatement.

Hors du feu, ajoutez le reste de beurre, le jus de citron et le parmesan râpé. Couvrir et laissez reposer quelques minutes à couvert.

Servir le risotto très chaud parsemé de coriandre et saupoudré de piment.