

Scampis grillés sur lit de risotto au citron



Ingredientien:

- 8 scampis géants (crevettes tigrées), décortiqués et coupés en deux
- 60 gr de beurre Nazareth fondu
- 1 c. à s. de petites feuilles de sauge
- poivre noir moulu grossièrement
- 100 gr de fromage Nazareth Classic

Ingrédients pour le risotto :

- 8 dl de bouillon de poulet
- 8 dl de vin blanc
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à c de zeste de citron
- 300 gr de riz arborio
- 3 c. à s. de jus de citron
- 1 bouquet de ciboulette, finement hachée
- 175 gr de fromage Nazareth Classic, râpé

Préparation:

- 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.

50 min
Entrée
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/scampis-grilles-sur-lit-de-risotto-au-citron>