

Risotto aux moules et aux crevettes



Ingrédients

250 g de riz (riz à grains ronds)

200 g de crevettes décortiquées (ou restes de crevettes)

1 kg de moules (ou restes de moules)

2 échalotes

sel et poivre

20 cl de vin blanc sec

2 c. à soupe de tartinaide Veraniki, « Kritamo - Amandes »

1 c. à soupe de fumet de poisson déshydraté

25 g de beurre

3 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Brossez les moules sous l'eau froide.

Dans un faitout, chauffez 1 c. à soupe d'huile et faites revenir le 1 c. à soupe de tartinade 1 min. Versez le vin et portez à ébullition. Ajoutez les moules, mélangez, couvrez et laissez cuire 4 min tout en secouant.

Retirez les moules et décoquillez-les. Récupérez le liquide de cuisson. Mesurez-le et ajoutez de l'eau pour avoir 1 l de liquide.

Incorporez le fumet de poisson. Portez à ébullition. Pelez et hachez les échalotes et faites-les revenir à l'huile d'olive 2 min dans une casserole.

Versez le riz et mélangez 2 min puis salez légèrement. Arrosez progressivement avec le bouillon et rajoutez-en dès qu'il est absorbé.

Ajoutez les moules et les crevettes avec la dernière louche de bouillon et 1 c. à soupe de tartinade. Hors du feu, incorporez le beurre et le céleri. Poivrez, couvrez et laissez reposer 2 min.