



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Villefranche-sur-Saône



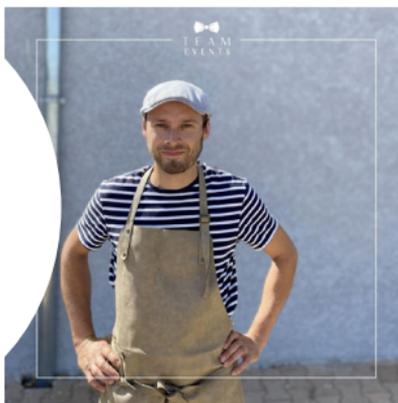
©2024 M ton Marché / Graphisme: **WANTEDJ** - Ne pas jeter sur la voie publique



Risotto de pommes de terre aux crevettes



Hugo Merly



PLAT



1 heure



4 personnes

INGRÉDIENTS

- ✓ 500gr de pommes de terre (chair ferme)
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 40gr de beurre
- ✓ 2cl soupe huile d'olive
- ✓ 6cl vin blanc
- ✓ 40cl bouillon de volaille
- ✓ 15 cl de crème
- ✓ 30 gr parmesan
- ✓ 24 crevettes
- ✓ Noix de muscade, sel, poivre

PRÉPARATION

- 1** Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en dés d'environ 3-4mm puis rincez les une nouvelle fois.
- 2** Émincez les échalotes.
- 3** Faites chauffer le beurre et l'huile d'olive, ajoutez ensuite les échalotes et les pommes de terre. Assaisonnez et faites revenir le tout puis déglacez aux vin blanc.
- 4** Après réduction du vin blanc, ajoutez votre bouillon de volaille et remuez environ 15min.
- 5** Crémez et ajoutez le parmesan tout en poêlant vos crevettes (ou autres: noix de saint jacques poulet.....).