

Risotto au champagne

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 300 g de riz rond
- 3 échalotes
- 35 cl de champagne
- ½ tablette de bouillon de légumes
- 3/4 litre d'eau
- 3 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 200 g de parmesan râpé
- 2 c. à s. de persil hâché
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 400 g de gambas décortiquées
- 1 c. à c. de paprika
- 1 c. à s. de coriandre ciselée
- 15 cl de Porto
- 1 tomate

La **recette**

Etape 1

Préparer le risotto. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et ajouter le bouillon de légumes.

Etape 2

Couper les échalotes finement. Dans une poêle, déposer un filet d'huile. Ajouter les échalotes et le riz, laisser cuire environ 2 minutes. Verser le champagne et laisser sur le feu jusqu'à évaporation complète de l'alcool.

Etape 3

Ajouter le persil puis verser un peu de bouillon. Laisser cuire jusqu'à évaporation totale. Répéter l'opération.

Etape 4

Hors du feu, incorporer la crème puis le parmesan. Saler, poivrer. Bien mélanger.

Etape 5

Préparer les gambas. Couper la tomate en petits dés, réserver.

Etape 6

Déposer un filet d'huile d'olive dans une poêle, ajouter les gambas et laisser cuire 5 minutes. Verser ensuite le porto, laisser évaporer puis ajouter le paprika, la coriandre et les dés de tomate. Verser un peu d'eau puis laisser cuire 5 minutes.