



RIZOTTO A L'ORANGE ET SES CREVETTES

Pour 4 personnes

- 5 oranges
- 160 g. riz vialone
- 16 Grandes crevettes
- épice thaï
- 1 l bouillon
- 1 échalote
- 1 noix de beurre

Recette :

1. Faire légèrement fondre l'échalote finement hachée dans de l'huile, sans colorer, ajouter le riz
2. Mouiller avec un peu de bouillon et un peu de jus d'orange, laisser cuire à feu doux environs 30 minutes, rajouter du bouillon et le reste du jus d'orange selon besoin.
3. Couper les crevettes en 2 dans le sens de la longueur sur 2 à 3 cm et assaisonné avec l'épice.
4. Faire des zestes d'orange en lamelles et les frire à l'huile d'olive, couper 4 fines tranches d'orange (décoration).
5. Faire sauter les crevettes dans une huile à rôtir pas trop chaude 2 à 3 minutes, juste avant de servir.
6. A l'aide d'une timbale dresser le riz dans l'assiette répartir les crevettes et ajouter la déco.

Novembre 2006, Daniel Chuat – Philippe Liaudet – Pierre-Alain Duc – Michel Blanc