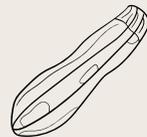




# Risotto aux courgettes et crevettes



## Ingrédients

300 g de riz pour risotto  
400 g de crevettes décortiquées  
1 courgette  
30 g de beurre  
50 g de parmesan  
2 c. à s. de crème épaisse  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
15 cl de vin blanc sec  
1 litre de bouillon de légumes  
thym  
huile d'olive  
sel, poivre

Retrouvez toutes  
nos recettes :



4 personnes



45 minutes

## Préparation

1. Emincer finement l'ail et l'oignon. Couper la courgette en petits cubes.
2. Dans une poêle, faire chauffer 1 c. à s. d'huile d'olive et y faire revenir les crevettes pendant 3 minutes. Ajouter l'ail, saler et poivrer.
3. Réserver les crevettes dans un bol.
4. Dans la même poêle, refaire chauffer 1 c. à s. d'huile d'olive et y faire sauter les dés de courgette avec le thym jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver.
5. Dans une sauteuse, mettre le beurre et y faire fondre l'oignon. Ajouter ensuite le riz et remuer pendant 1 minute.
6. Verser le vin blanc sur le riz puis, laisser ce dernier s'évaporer.
7. Verser ensuite le bouillon chaud sur le riz en procédant louche par louche en s'assurant le tout le bouillon soit évaporé avant d'ajouter la louche suivante. pour que votre riz soit cuit au bout de 25 min.
8. Dès que le riz est cuit (environ 25 minutes), retirer la sauteuse du feu puis incorporer dans l'ordre le parmesan, la crème, les crevettes et les dés de courgette.
9. Bien mélanger et décorer de branches de thym.