

Risotto aux légumes et crevettes à la sauce au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 180 mn

Cuisson : 30 mn

Envie d'un risotto différent des classiques ? Essayez celui-ci, aux crevettes et sauce roquefort.

Ingrédients

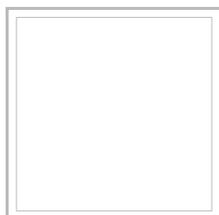
- 250 g de riz spécial risotto
- 60 g de petits pois
- 60 g de carottes taillées en petits dés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 crevettes décortiquées
- 1 litre de bouillon de légumes ou un cube de bouillon de légumes dilué dans 1 litre d'eau
- 2 échalotes
- 120 g de sauce au roquefort, par exemple de la sauce au roquefort société (soit un ½ pot environ)
- sel et poivre

Préparation

- 1 Préparez un court bouillon 3 heures à l'avance : faites cuire 1 poireau, 1 oignon et une carotte dans 1,5 litre d'eau, ou mettez tout simplement un bouillon cube aux légumes dans 1 litre d'eau.
- 2 Taillez les carottes en dés et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante durant 5 mn. Ajoutez les petits pois et poursuivez la cuisson à nouveau durant 5 mn. Egouttez le tout et couvrez pour garder les légumes au chaud.
- 3 Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les échalotes ciselées et faites-les revenir à feu doux, en remuant de temps en temps. Retirez-les du feu avant qu'elles ne colorent.
- 4 Versez le riz et laissez cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide, mais veillez à le remuer régulièrement.
- 5 Ajoutez, toujours à feu doux, le bouillon louche par louche tout en mélangeant. Attendez que le bouillon soit bien absorbé par le riz avant d'ajouter une autre louche. Continuez jusqu'à ce que le riz soit tendre et crémeux (comptez environ 25 mn pour cette étape).
- 6 Juste avant de servir, ajoutez les petits pois, les carottes, les crevettes entières et la sauce au roquefort. A l'aide d'une spatule, mélangez tous les ingrédients pour obtenir une belle diversité de couleurs.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

