

Risotto light aux crevettes, citron et aneth



Plat **Facile**

Pour : 1 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette peu calorique mais savoureuse à souhait.

Recette proposée par : Audrey Bourdin

Ingrédients

- 60 gr de riz rond ou de riz à risotto
- 1 échalote
- 100 gr de petites crevettes roses surgelés
- aneth surgelé
- 0,5 citron vert
- 0,5 cube de bouillon de légumes
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

Préparation

- 1 Éplucher et émincer l'échalote.
- 2 Sortir les crevettes du congélateur.
- 3 Dans une toute petite sauteuse, verser une cuillère à café d'huile et y faire revenir l'échalote et les grains de riz.
- 4 Quand il sont légèrement transparents, ajouter le demi-cube émietté et mouiller avec un peu d'eau chaude.
- 5 Laisser cuire 20 bonnes minutes à feu doux en remuant souvent, et en ajoutant petit à petit de l'eau chaude (en tout, 30 à 40 cl).
- 6 Ajouter ensuite les crevettes, une cuillère à café de jus de citron et une pincée d'aneth.
- 7 Laisser cuire encore 2 minutes afin de réchauffer les crevettes et servir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

