

## Risotto aux moules et aux crevettes

Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>20 min</b>
Cuisson	<b>15 min</b>
Coût de la recette	<b>Abordable</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingrédients

pour Risotto aux moules et aux crevettes

- 250 g de riz arborio (riz italien à grains ronds)
- 200 g de crevettes décortiquées (ou restes de crevettes)
- 1 kg de moules (ou restes de moules)
- 2 échalotes
- 1 branche et deux feuilles de céleri
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de fumet de poisson déshydraté
- 25 g de beurre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation

pour Risotto aux moules et aux crevettes

- 1** Brossez les moules sous l'eau froide. Effilez la branche de céleri puis hachez-la finement.
- 2** Dans un faitout, chauffez 1 c. à soupe d'huile et faites revenir le céleri 1 min. Versez le vin et portez à ébullition. Ajoutez les moules, mélangez, couvrez et laissez cuire 4 min tout en secouant.
- 3** Retirez les moules et décoquillez-les. Récupérez le liquide de cuisson. Mesurez-le et ajoutez de l'eau pour avoir 1 l de liquide.
- 4** Incorporez le fumet de poisson. Portez à ébullition. Pelez et hachez les échalotes et faites les revenir à l'huile d'olive 2 min dans une casserole.
- 5** Versez le riz et mélangez 2 min puis salez légèrement. Arrosez progressivement avec le bouillon et rajoutez-en dès qu'il est absorbé.
- 6** Ajoutez les moules et les crevettes avec la dernière louche de bouillon. Hors du feu, incorporez le beurre et le céleri. Poivrez, couvrez et laissez reposer 2 min.
- 7** Servez bien chaud.