



## CREVETTES AU RISOTTO ROUGE, ECHALOTES ET GALANGA



**Pour 4 personnes:**

**Facile**

**Préparation: 25 à 30 mn**

24 crevettes congelées, décortiquées pas trop grosses  
5 càs d'échalotes hachées surgelées (2+3)  
3 pincées de galanga ou de gingembre en poudre (1+2)  
250 g de tomates Picard en dés  
150 g de riz carnaroli  
Huile d'olive, sel et poivre

Chauffer 1 càs d'huile d'olive pour faire revenir le riz en le remuant bien jusqu'à ce qu'il devienne translucide. A ce moment là, ajouter les 2 càs d'échalotes en continuant à remuer pour qu'elles deviennent aussi transparentes. Saler légèrement. Verser les 250 g de dés de tomates et une tasse à thé d'eau ou de bouillon de volaille. Porter à ébullition et compléter avec un peu de liquide à chaque fois que le liquide précédent est absorbé, selon la méthode classique du risotto. Assaisonner à votre convenance.

Pendant ce temps, faire cuire les crevettes à feu assez fort avec une goutte d'huile d'olive et 1 pincée de galanga. Saler. Dès qu'elles sont cuites, les enlever de la poêle et les réserver.

Dans la même poêle, faire revenir le reste des échalotes quelques minutes à feu pas trop vif. Lorsqu'elles sont transparentes, réchauffer les crevettes en les roulant dedans.

Les deux préparations étant terminées, mettre en place dans l'assiette. Mouler le riz à l'emporte-pièce, poser les crevettes en les recouvrant des échalotes restées dans le fond de la poêle. Terminer par un trait de poudre de galanga ou de gingembre.