



Riz Rouge en Risotto, Crevettes de Madagascar et Chorizo

Recette pour 12 couverts

Ingrédients :

- 250g de Riz long semi complet rouge
- 36 pièces de Crevettes de Madagascar
- **1L de Fumet de Crustacés Naturel CHEF®**
- 1L Eau
- 250g Chorizo en brunoise
- 40g Parmesan
- 6cl Huile d'olive
- 300g Tétragone
- 80g Beurre
- 60g Oignons ciselés
- 25cl Vin Blanc

- Décortiquer les crevettes.
- Réserver une pièce avec la tête par assiette.
- Tailler le restant en petits morceaux.
- Cuire les tétragones dans de l'eau bouillante salée.
- Egoutter, bien mixer avec une noix de beurre et du poivre.
- Refroidir aussitôt pour bloquer la chlorophylle.
- Suer les oignons ciselés et la brunoise de chorizo avec l'huile d'olive.
- Ajouter le riz et faire nacer.
- Déglacer au vin blanc et mouiller au fur et à mesure avec un mélange moitié **Fumet de Crustacés Naturel CHEF®** moitié eau.
- Sauter les crevettes entières et les morceaux.
- Mélanger les morceaux au riz puis finir le risotto avec du beurre et du parmesan râpé.
- Dresser au fond de l'assiette la crème d'épinards.
- A l'aide d'un cercle, disposer le risotto.
- Finir avec la crevette entière, une tuile de parmesan et quelques pouces de tétragones.