

Risotto aux crevettes et aux cornes d'abondance
(*Craterellus cornucopioides*)



Risotto aux crevettes et aux cornes d'abondance

C'est une recette originale, somptueuse et colorée.

Nous l'avons trouvée dans l'excellent ouvrage d'Antonio Carluccio (Cueillettes et recettes d'un grand chef, Gründ, Singapour 2004)

Le rose des crevettes et le jaune du riz au safran font ressortir le noir un peu austère des cornes d'abondance.

Les saveur de ces trois composants se mélangent de façon étonnante et merveilleuse. Essayez la recette si vous aimez les fruits de mer.

Ingrédients

Pour deux personnes :

200 gr de cornes d'abondance

80 gr de riz

2 c à soupe d'huile d'olive

200 gr de crevettes roses décortiquées

10 gr de beurre

1 verre de vin blanc sec

Une pincée ou quelques filaments de safran, 1 c à soupe de jus de citron

1 petit oignon

Persil, poivre et sel.

Cuire le riz 15 minutes dans une grande quantité d'eau salée, égoutter.

Mettre l'huile dans une poêle, ajouter les oignons, les laisser blondir, ajouter les champignons, faire revenir 5 minutes, verser le vin blanc, ajouter les crevettes et laisser cuire encore 5 minutes en laissant le vin blanc s'évaporer.

Faire fondre le beurre dans une casserole avec le safran, le persil et le jus de citron. Ajouter le riz que vous aurez gardé au chaud, rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.

Servir crevettes et champignons sur une couronne de riz comme sur l'image.