

# La Marmite de Claude

## RIZOTTO AUX COQUILLES ST JACQUES ET CREVETTES

### **INGREDIENTS** (pour 4 personnes)

**360 g de riz ( de Camargue )**  
**100 g de coquilles St-Jacques**  
**80 g de crevettes**  
**6 c à s d'huile d'olive**  
**4 échalotes ciselées**  
**1 verre de vin blanc**  
**1 l de bouillon de poulet**  
**80 g de parmesan râpé**  
**1 zeste de citron (bio)**  
**25 g de beurre**  
**sel et poivre**  
**4 brins de persil**

### **RECETTE**

**Mettre l'huile dans une grande casserole avec les échalotes ciselées, faire cuire sans brunir 3 à 4 mn.**

**Rajouter le riz et bien l'enrober dans l'huile dès qu'il est translucide, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire en remuant.**

**Rajouter une louche de bouillon, laisser réduire tout en remuant. et ainsi de suite jusqu'à la fin de la cuisson (environ 18 mn ).**

**(Attention! en aucun cas votre riz ne doit attacher au fond de votre casserole, bien remuer)**

**Goûter le riz, il doit être cuit "al dente" .**

**Rajouter le parmesan, faire fondre en remuant 3 à 4 mn.**

**Couper les coquilles St-Jacques sans le corail en 2 ou 4 morceaux suivant la grosseur, remuer, rajouter les coquilles St-Jacques et les crevettes et remuer 5 mn. (garder quelques crevettes pour la déco)**

**Retirer du feu, mettre le beurre à fondre au milieu du riz, couvrir et réserver.**

**Rectifier l'assaisonnement.**

**Présenter dans une assiette ou une coupelle avec quelques crevettes en déco.**