

# les recettes d'Alice

## Risotto aux crevettes panées



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

16 crevettes  
100 gr de poudre d'amande  
600 gr d'asperges  
80 gr de beurre  
1 oignon

1 blanc d'oeuf  
500gr de riz arborio  
1 pincée de safran  
100 gr de parmesan  
15 cl de vin blanc

### Matériel nécessaire

1 éplucheur à asperge

1 sauteuse

### Préparation et réalisation

- 1- Chauffer le vin blanc et faire infuser le safran.
- 2- Eplucher les asperges, couper les tiges en tronçons de 2 cm, les faire cuire 5 min dans 2 l d'eau salée et les pointes 3 min. Egoutter et garder l'eau.
- 3- Faire chauffer 20 gr de beurre dans une sauteuse et ajouter l'oignon ciselé, cuire 3 min et mettre le riz, bien mélanger. Verser le vin blanc, faire réduire puis ajouter l'eau de cuisson des asperges petit à petit ainsi que les tiges d'asperge, poursuivre la cuisson 18 min.
- 4- Décortiquer les crevettes et les tourner dans le blanc d'oeuf battu, puis les rouler dans la poudre d'amande. Cuire à la poêle.

### Conseils et astuces

Réunir dans le risotto les crevettes, les pointes d'asperges, et ajouter le reste de beurre et le parmesan, assaisonner.

Alice Délice

