

Risotto au champagne et aux gambas
RECETTE

Risotto au champagne et aux gambas



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

35 Min

INGRÉDIENTS

10 Produits

FAIRE

4 x

Un risotto délicieux et crémeux, idéal à partager avec vos proches.

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in new window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 350 g de gambas à cuire
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de beurre
- 350 g riz pour risotto Ben's Original™

- 200 ml de champagne
- 800 ml de bouillon de légumes ou de poisson environ
- 100 g de mascarpone
- 50 g de parmesan fraîchement râpé

PRODUITS UTILISÉS



BEN'S ORIGINAL™ Risotto 1Kg

[Plus De Détails](#)

PRÉPARATION

1. 1
Épluchez l'oignon et l'ail et hachez-les finement. Rincez les crevettes et essuyez-les.
2. 2
Mettez l'huile d'olive et le beurre dans une casserole chaude et faites-le l'oignon et l'ail. Ajoutez le risotto et faites le suer brièvement.
3. 3
Mouillez avec 120 ml de champagne. Laissez le riz absorber le champagne, puis ajoutez autant de bouillon que nécessaire pour recouvrir le tout. Procédez ainsi pendant 15 à 20 minutes en remuant de temps à autre et en ajoutant régulièrement du bouillon.
4. 4
Environ 5 minutes avant la fin, ajoutez les gambas et la mascarpone. Le risotto doit être crémeux et le riz encore ferme.
5. 5
Tout à la fin, ajoutez le parmesan et le champagne restant. Salez et poivrez.

CATÉGORIES:

[Poisson](#), [Risotto](#), [30 - 45 MIN](#), [Risotto](#), [Pour tous les jours](#), [Festif](#)

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



[Risotto ai funghi](#)

Temps

40 Min

Ingrédients

9 produits

[Plus De Détails](#)



Risotto printanier aux asperges

Temps

40 Min

Ingrédients

11 produits

[Plus De Détails](#)

Source URL: <https://ch.bensoriginal.com/recettes/risotto-au-champagne-et-aux-gambas>