



## Risotto aux crevettes, courgettes et lait de coco

👥 2 PERSONNES

👩‍🍳 PRÉPARATION : 15 MIN

🕒 CUISSON: 30 MIN

### Ingredients

● Fournis dans la Luxibox    ● A avoir chez vous

- 12 crevettes cuites
- 120 g de riz spécial risotto
- 1 courgette
- 1 oignon
- 1/2 citron vert
- 100 ml de lait de coco
- 1/2 litre d'eau
- Un peu de persil frais

### Préparation

1. Décortiquez vos crevettes sans jeter vos carcasses, elles serviront à préparer le bouillon de crevettes. Réservez vos crevettes décortiquées au frais, puis préparez votre bouillon. Pour ça, portez à ébullition 1/2 litre d'eau, puis ajoutez-y vos carcasses de crevettes et baissez le feu. Laissez chauffer quelques minutes puis filtrez votre bouillon au chinois. Jetez les carcasses. Réservez le bouillon.
2. Pelez et émincez l'oignon. Hachez le persil frais. Lavez la courgette, retirez les extrémités et coupez-la en petits cubes.
3. Faites revenir votre oignon 5 minutes dans une poêle antiadhésive. Ajoutez ensuite la courgette en cubes, et faire cuire 5 minutes de plus.
4. Ajoutez ensuite votre riz, mélangez et laissez chauffer le tout 2 minutes.
5. Versez un peu de votre bouillon de crevettes. Remuez et laissez le riz absorber totalement le bouillon avant d'en rajouter à nouveau. Procédez de cette façon jusqu'à ce que le riz soit cuit (comptez 18 minutes) et votre bouillon terminé. Si le riz vous semble encore trop ferme, n'hésitez pas à prolonger la cuisson et rajouter un peu d'eau.
6. Ajoutez ensuite le lait de coco, le jus et le zeste de votre 1/2 citron vert, les crevettes, le persil, le sel et le poivre. Mélangez et laissez chauffer encore 2 minutes, puis servez immédiatement. Bon appétit !