

## RISOTTO CREVETTES TOMATES ET MELON

@chefzanoni\_simone

2 personnes.

Ingrédients :

- 220 g de riz carnaroli.
- 8 grosses crevettes crues (ou 12 petites).
- 100 g de melon bien mûr.
- Un peu de persil, de basilic et de coriandre.
- 1 verre de vin blanc.

Pour la bisque :

- Les têtes et les carcasses des crevettes.
- 1/2 oignon.
- 80 g de concentré de tomate.
- 5 cl de Cognac.
- 5 cl de vin blanc.
- 1 carotte.
- 2 ou 3 tomates fraîches.
- 1 gousse d'ail.
- Des tiges de basilic ou de coriandre
- Du piment doux.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

- 1/. Nettoyer les crevettes, retirer la tête et la carapace.  
Réserver la chair séparément des têtes et des carapaces.
  - 2/. Faire rôtir à feu vif les têtes et les carapaces des crevettes dans une poêle large et profonde avec de l'huile d'olive et la gousse d'ail coupée en deux.
  - 3/. Eplucher la carotte et réaliser une mirepoix, émincer l'oignon puis faire revenir le tout à feu vif dans une poêle anti adhésive avec de l'huile d'olive.
  - 4/. Ajouter le concentré de tomate dans la poêle contenant les têtes et les carapaces des crevettes et mélanger.  
Ajouter également les tomates coupées en morceaux.
  - 5/. Ajouter le Cognac dans la préparation de la bisque et flamber.
  - 6/. Ajouter le vin blanc et les tiges de basilic ou de coriandre ainsi que la mirepoix de carotte et l'oignon.
  - 7/. Couvrir d'eau et continuer à cuire à feu vif 5 à 10 minutes.
  - 8/. Retirer le boyau sale en incisant le dos des crevettes puis les rincer à l'eau claire.  
Réserver.
  - 9/. Ajouter du sel et du poivre dans la bisque.
  - 10/. Mixer la bisque au mixeur plongeant afin de briser les têtes et les carapaces puis la filtrer au chinois.
- Astuce : les restes de ce passage au chinois peuvent être utilisés pour réaliser un nouveau bouillon à utiliser pour une autre recette à base de poisson. Faire bouillir, filtrer et conserver au congélateur.
- 11/. Lancer le risotto en commençant par faire « toaster » le riz dans une casserole avec de l'huile d'olive.  
Ajouter un peu de sel.

12/. Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer.

13/. Mouiller ensuite le risotto avec de la bisque et cuire pendant 13 à 14 minutes tout en remuant.  
Goûter et corriger l'assaisonnement si nécessaire pendant la cuisson en ajoutant du sel et du poivre.

14/. Préparer le melon en retirant la peau et le détailler en petits dés.  
Saler et poivrer.  
Réserver.

15/. Détailler la moitié des crevettes en morceaux (réserver l'autre moitié pour le dressage) puis ajouter de l'huile d'olive, du sel, du poivre, du piment et un peu d'herbes aromatiques ciselées et mélanger.  
Réserver.

16/. En fin de cuisson du risotto, le retirer du feu et laisser reposer.

17/. Saisir les crevettes entières réservées dans rapidement une poêle anti adhésive puis ajouter les dés de melon avec un trait d'huile d'olive.  
Débarrasser sur un papier absorbant et réserver



18/. Ajouter dans le risotto les dés de crevettes précédemment assaisonnés ainsi que le melon rôti.

19/. Monter le risotto « à la vague » en ajoutant de l'huile d'olive versée en filet.

20/. Dresser le risotto dans un plat de présentation puis disposer harmonieusement les crevettes entières rôties.  
Terminer en ajoutant quelques feuilles de basilic, un trait d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre.