

## Risotto de coquillettes aux crevettes et brocolis



Je vous propose un délicieux risotto qui sort de l'ordinaire car celui-ci est avec des coquillettes ! Toujours aussi bon et gourmand, l'accord crevette-brocolis est parfait. Ce plat est tout simplement excellent ! Il faut que vous le testiez.

### **Pour environ 4 personnes**

#### **Ingédients:**

250g de petites crevettes roses décortiquées (en surgelées)

250g de coquillettes crues

65g de brocolis (en surgelés)

15cl de crème fraîche allégée

1 oignon (moyen)

1 filet de jus de citron

1/2 botte de ciboulette

Huile d'olive

1L d'eau chaude

Sel, poivre du moulin

#### **Préparation:**

Epluchez et hachez l'oignon. Placez-le dans une sauteuse avec 2c. à soupe d'huile d'olive puis le faire blondir.

Ajoutez-y les coquillettes et les crevettes, mélangez, arrosez du jus de citron. Versez l'eau au fur et à mesure que les coquillettes l'absorbent.

Pendant ce temps, passez sous l'eau les brocolis et coupez-les grossièrement.

Dans une casserole, versez un peu d'huile d'olive et ajoutez-y ensuite les brocolis. Salez et poivrez.

Mélangez et laissez réduire en compote à feu doux. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson.

Quand les brocolis sont cuits, versez la crème, mélangez et faites réduire.

Une fois que les coquillettes ont absorbé toute l'eau et qu'elles sont cuites, versez la crème aux brocolis dessus. Mélangez bien. Salez et poivrez. Réchauffez 2min.

Parsemez de ciboulette ciselée et servez aussitôt.