

Risotto aux oranges sanguines et aux gambas sauvages de Méditerranée

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 500 g de riz Arborio
- 1 kg d'oranges sanguines
- 100 g de pommes de terre grenailles
- 100 g de crème :
- 150 g de parmesan rapé
- 30 pièces de gambas sauvages
- 200 g de beurre :
- 200 g de vin blanc
- 450 g de bouillon de gambas
- lécitine, sel, poivre, sucre : PM



GAMBAS Décortiquer les gambas et réaliser le bouillon avec les têtes

BASE POMMES DE TERRE Eplucher les pommes de terre grenailles, puis les cuire à feu doux dans la crème. Mixer

RIZ Chauffer le riz puis mouiller avec le vin blanc et le bouillon. Refroidir, Égrener

ORANGES Lever les segments d'oranges, et confire les zestes. Réaliser les chips d'oranges sanguines.

RÉALISER L'ÉCUME DE GAMBAS.

FINITION Finir le risotto, ajouter les oranges, le beurre, le parmesan, les gambas, les zestes confits

DRESSER.