

# 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.**