

Risotto au crabe

Un risotto original au crabe revisité avec de l'orge perlé, du lait de coco et une touche d'estragon. Une recette facile, crémeuse et raffinée, idéale pour un repas à deux.

PRÉPARATION **Moyen**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **2 personnes**

Ingrédients

- [ ] 150 g d'orge perlé « Le Bon Semeur »
- [ ] 20 cl de lait de coco
- [ ] 1 cuillère à café de fumet de poisson
- [ ] 120 g de chair de crabe
- [ ] 1 cuillère à soupe d'estragon finement ciselé
- [ ] sel, poivre

Préparation

1. Faire cuire l'orge dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Égouttez-le et poursuivez la cuisson avec le lait de coco.
2. Délayez le fumet de poisson dans un verre d'eau et ajoutez-le dans la casserole. Ajoutez l'estragon et laissez mijoter 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que les grains soient tendres.
3. Ajoutez la chair de crabe quelques minutes avant la fin de la cuisson. Salez légèrement et poivrez.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr