

# Risotto d'écrevisses au Roquefort

Pour 4 personnes

Préparation 20 min

## Préparation

- Préparer le bouillon de légumes, infuser la branche de céleri et coriandre
- Ciseler l'oignon
- Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive, y ajouter le riz et nacer le riz.
- Mouiller avec le vin blanc, évaporer quelques minutes puis mouiller au bouillon tout en remuant légèrement
- Faire revenir les queues d'écrevisses au beurre quelques minutes
- En fin de cuisson ajouter le mascarpone au risotto, mélanger puis ajouter le roquefort en morceaux et les écrevisses

## Ingrédients

- Roquefort templier : 140 g
- Écrevisses décortiquées : 150 g
- Riz risotto : 150 g
- Vin blanc : 20 cl
- Bouillon de légume : 65 cl
- Mascarpone Galbani Professionale : 50 g
- Oignon : 1 p
- Huile d'olive : pm
- Beurre Président Professionnel : pm
- Coriandre : 1 p
- Céleri branche : 1 p