



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...



COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du "Risotto aux petits pois et crevettes" et soulignez les ingrédients et leur quantité pour 2 personnes énumérez ci-dessous :

ÉTAPE 1 : Dans casserole, faites dissoudre un cube de bouillon dans un litre d'eau.

ÉTAPE 2 : Faites cuire les 100 g petits pois et réservez.

ÉTAPE 3 : Hachez finement un oignon et 2 gousses d'ail et faites-les revenir dans un peu d'huile dans une grande sauteuse. Incorporez 125g de riz Arborio puis remuez jusqu'à ce que le riz devienne transparent.

ÉTAPE 4 : Versez 10cl de vin blanc sur le mélange sans arrêter de remuer.

ÉTAPE 5 : Lorsque le riz aura absorbé tout le vin, versez une louche de bouillon puis réduisez le feu sur moyen pour permettre au riz de cuire lentement à petits bouillons.

ÉTAPE 6 : Durant 15 min, ajoutez les louches de bouillon les unes après les autres, en attendant que la louche précédente ait bien été absorbée en entier avant de rajouter la suivante. Remuez très souvent avec une cuillère en bois.

ÉTAPE 7 : Incorporez les petits pois et les 10 crevettes, mélangez et laissez cuire lentement pendant 3 min.

ÉTAPE 8 : Incorporez 5 feuilles de persil ciselé.

ÉTAPE 9 : Hors du feu parsemez 100 g de parmesan et servez aussitôt.



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'histoire du risotto semble remonter à la Sicile médiévale ; son implantation en Lombardie résulterait d'échanges commerciaux entre le nord et le sud. Le classique riz safrané à la milanaise semble avoir été servi pour la première fois en 1574 au mariage de la fille d'un grand maître verrier milanais. En hommage à l'artisan, on lui sert un riz au safran, épice dont il se servait pour colorer le verre de ses vitraux. On ne parlait encore que de riso. Le terme "risotto" n'apparut pas avant la seconde moitié du 20e siècle.



2 - Notez les quantités pour 2 personnes dans le tableau et convertissez-les pour 6 personnes :

INGRÉDIENTS	RIZ ARBORIO	PETITS POIS	CREVETTES DÉCORTIQUÉES	BOUILLON	VIN BLANC	OIGNON	AIL	PARMESAN	PERSIL
Pour 2 pers.									
Pour 6 pers.									

SOLUTIONS : Pour 2 personnes les ingrédients sont : 125g de riz Arborio, 100 g de petits pois, 10 crevettes décortiquées, 1 litre de bouillon, 10 cl de vin blanc, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 100 g de parmesan et 5 feuilles de persil.
 Pour 6 personnes les ingrédients sont : 125g de riz Arborio, 300 g de petits pois, 30 crevettes décortiquées, 3 litres de bouillon, 30 cl de vin blanc, 3 oignon, 6 gousses d'ail, 300 g de parmesan et 15 feuilles de persil.