

Risotto citron crevettes (recette pour 2 personnes)

Ingrédients:

- 1 paquet de konjac Riz Envi bio
- 1 citron
- persil
- 1 verre de vin blanc
- 1/2 pot de crème fraîche allégée
- sel poivre



Préparation:

- Laver le citron et râper le zeste
- Faites le revenir dans un fond d'eau le temps qu'il colore un peu puis verser le vin blanc et laisser cuire 5 minutes.
- Ajouter la crème, le sel et le poivre, puis ajouter le riz de konjac et le jus de citron.
- Laisser mijoter 2-3 minutes.
- Faire sauter les crevettes dans une poêle et les ajouter au riz.
- Parsemer de persil
- C'est prêt !