



# Risotto aux épinards, scampis et salade aux herbes

## Préparation

1. Portez le bouillon à ébullition et réservez-le au chaud. Passez les scampis sous l'eau et épongez-les. Hachez finement les épinards. Coupez le céleri en petits morceaux et émincez l'échalote et l'ail. Faites fondre 1 c à s d'Alpro soya Cuire & Rôtir dans une poêle et faites-y revenir l'échalote, le céleri et la moitié d'ail. Ajoutez le riz et laissez mijoter jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides. Déglacez avec le vin blanc ou un peu de bouillon et remuez jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Versez, tout en remuant, un peu de bouillon chaud et le jus d'un demi-citron. Ajoutez le reste de bouillon une fois que le riz a absorbé tout le liquide. Après ± 15 min, ajoutez les épinards au risotto. Poursuivez la cuisson durant 5 à 8 min jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé et que le riz soit onctueux et "al dente". Réservez au chaud avant de servir.

2. Mélangez la salade aux herbes pendant que le risotto poursuit sa cuisson.

3. Faites chauffer 1 c à s d'Alpro soya Cuire & Rôtir dans une poêle et faites-y mijoter, pendant 2 à 3 min, le restant d'ail émincé et les scampis.

4. Ajoutez le reste de citron émincé, l'Alpro soya Cuisine et 1 c à s d'Alpro soya Cuire & Rôtir dans le risotto et mélangez-le tout. Goûtez, salez et poivrez le risotto. Servez-le avec les scampis et la salade.



4 portions



30min



## Ingrédients

- 300 g de scampis
- 300 g de riz pour risotto
- 200 g d'épinards
- 2 branches de céleri
- 80 g de salade aux herbes
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail

- le jus et le zeste d' ½ citron
- 60 g d'Alpro soya Cuire & Rôtir
- 100 ml de vin blanc (facultatif)
- 1 l de bouillon de légumes
- 125 ml d'Alpro soya Cuisine
- Poivre et sel fraîchement moulus

## À base de

Soya Cuisine



Alpro Soya Cuisine 'For Professionals'



Cuire et Rôtir Liquide



Cuire et Rôtir

