



Les plats principaux

Risotto au prosecco avec scampis et lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes scampi's (épluchés et nettoyés)
800 millilitres de bouillon de légumes
30 grammes de parmesan (râpé)
120 grammes pancetta (ou bacon)
350 grammes de riz pour risotto
60 millilitres de prosecco
100 millilitres de crème
1 melon (Charentais)
2 échalotes
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les échalotes et coupez-les finement en dés. Coupez la moitié de la pancetta en petits dés et le reste en lamelles. Chauffez 1 cs d'huile dans une casserole et faites-y rôtir les lardons. Ajoutez les échalotes et faites-les revenir. Ajoutez le riz, laissez cuire un peu puis déglacez avec le prosecco. Ajoutez environ 200 ml de bouillon, salez et poivrez et en mélangeant laissez absorber le liquide. Ajoutez progressivement le reste du bouillon et cuisez le riz à point en mélangeant en environ 20 minutes. Rincez les scampis, séchez-les, puis ajoutez-les dans les 4 dernières minutes.

Entretemps faites rôtir les lamelles de pancetta bien croustillantes dans le reste de l'huile, retirez-les de la poêle et faites-les égoutter sur du papier de cuisine. Coupez la chair du melon en cubes d'environ 1 cm. Incorporez la crème au risotto puis mélangez-y le parmesan et les cubes de melon. Assaisonnez le risotto, répartissez dans des assiettes profondes, déposez dessus les lamelles rôties de pancetta, poivrez encore un peu puis servez.

