

RISOTTO AVOINES CREVETTES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g d'avoines Alpina

250 g tomates cerises

30 crevettes roses cuites

1 pot de chutney d'ananas

Ail des ours

Faire cuire les avoines 7 minutes dans de l'eau bouillante

Couper finement l'ail des ours.

Couper les tomates cerises en deux. Saler et poivrer.

Réchauffer dans une poêle à feu doux les crevettes. Ajouter l'ail des ours puis le chutney d'ananas.

Déposer dans un plat les avoines, les tomates cerises et les crevettes. Mélanger délicatement et servir