

RISOTTO POULET & CHAMPIGNON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Riz à risotto 150g
- Poulet 250g
- Champignons frais 300g
- 1 gros oignon (= 80g)
- 1 grosse gousse d'ail
- ½ bouillon de poule ou de légumes
- Eau 800 à 900mL
- Parmesan 60g
- Poivre
- Huile d'olive 3 càs
- Herbes fraîches : basilic ou persil ou coriandre

Astuces :

- Remplacer 1/3 d'eau par du vin blanc sec.
- Le risotto se prépare à la dernière minute et se consomme sans attendre.
- Remuer tout le temps pour une texture crémeuse.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 30 à 40 minutes
Pour 3 à 4 personnes

1. Sur une planche à découper : éplucher les champignons et les couper en fines lamelles.
2. Éplucher l'oignon et le couper en petits cubes.
3. Émincer finement la gousse d'ail.
4. Couper le poulet en petits morceaux (2 cm).
5. Dans une poêle (anti-adhésive si possible) : faire chauffer l'huile sur feu moyen.
6. Faire revenir les champignons, l'ail et l'oignon pendant 5 à 10 minutes, ils doivent être fondants.
7. Ajouter tout le riz et remuer 3 minutes, il doit être translucide.
8. Faire chauffer l'eau au préalable.
9. Sur feu moyen/fort : ajouter un petit verre d'eau avec le bouillon et laisser réduire. Répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit fondant.
10. Ajouter le poulet et remuer jusqu'à ce qu'il soit cuit.
11. Au dernier moment, ajouter le parmesan et mélanger 3 minutes. Servir avec des herbes finement ciselées.



@Recettes100faim.fr