

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Risotto au pain d'épices

Un risotto **au goût** et **aux couleurs de Noël** avec l'utilisation du pain d'épices dans une préparation salée.

La recette est originale sans l'être trop, une fois goûtée, vous serez vite conquis et tenterai peut être vous même de faire des **recettes salées** avec le **pain d'épices**.



J'ai décidé de présenter le risotto **en verrine**, il peut se manger de chaud à tiède ce qui permet de préparer son risotto au dernier moment ou de réserver les verrines dans un bain-marie d'eau à 50° ou 60°.

Pour **12 verres**

140 g de riz carnaroli
100 g de blancs de poulet
6 tranches de pain d'épices
500 ml de bouillon de volaille (eau + 1 cube)
40 g de beurre
100 ml de vin blanc
1 oignon
60 g de parmesan râpé

Mixez les tranches de pain d'épices. Epluchez et ciselez l'oignon. Préparez le bouillon de volaille. Coupez le blanc de poulet en petits dés.

Faites sécher au four 2 cuillères à soupe de pain d'épices pour la décoration.

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez l'oignon, il doit rester translucide, n'hésitez pas à baisser le feu si nécessaire.

Versez le riz, enrobez tous les grains de matières grasses. Lorsque le riz est nacré, versez le vin blanc.

Laissez évaporer, n'oubliez pas de mélanger avec une cuillère en bois.

Versez votre première louche de bouillon. Pour un bon risotto, vous devez ajouter le bouillon louche par louche. La cuisson du riz est indiquée sur le paquet, en règle générale de 16 à 18 minutes.

Après la deuxième louche, ajoutez le pain d'épices mixé et à la quatrième louche, ajoutez le blanc de poulet.

A la fin de la cuisson, versez le parmesan (gardez une cuillère à soupe pour la décoration), mélangez et couvrez pour 2 minutes.

Dressez dans des petits verres, saupoudrez de pain d'épices séché et de parmesan.

A vos cuillères.

Vous pouvez préparer ce risotto comme **plat**, simplement vous couperez vos blancs de poulet en gros dés. Pour la présentation, je vous conseille des assiettes creuses.

Il est indispensable de mettre du vin blanc et du parmesan dans cette recette pour **contre balancer** le sucré du pain d'épices et donner toute la valeur dégustative à ce plat.

Le pain d'épices épaissit légèrement le bouillon et lui donne une jolie **couleur ambrée**. Le goût est subtil et beaucoup moins sucré que ce que vous pouvez imaginer.