

Risotto de poulet aux champignons

Ingrédients :

2 oignons moyen

1 gousse d'ail

250g de mélange champignons (girolles, cèpes)

300g de filet de poulet

40g de beurre

250g de riz rond à risotto

10 Cl de vin blanc sec

60 Cl d'eau

1 Cube de bouillon de volaille

1 Cube de bouillon de légume

80g de parmesan

Sel & Poivre

Émincez les oignons et l'ail. Faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon et l'ail pendant env. 5min sur feu moyen.

Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les champignons puis le vin. Laissez cuire à découvert jusqu'à absorption complète du liquide.

Ajoutez le blanc de poulet coupé en émincé. Remuez et versez doucement le bouillon en plusieurs fois (3 fois). Le liquide doit complètement être absorbé avant d'en verser. L'étape de l'absorption du bouillon doit prendre à peu près 30 min au total.

Salé et poivrez à votre convenance.

Ajoutez le parmesan, remuez et servez.