

## Risotto de poulet aux champignons

Recette très facile et vite faite.

**Portions :** 4 personnes

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 25 minutes

200g de riz arborio

200g de blancs de poulet

120g de champignon de Paris

60 cl de bouillon de volaille

40g de parmesan râpé

2 grosses échalotes

1 c à c d'huile d'olive

Sel

Poivre



Étape 1 :

Dans une casserole, mettre à chauffer l'huile d'olive avec les échalotes hachées. Ajoutez le riz et le faire suer quelques minutes avec sel, poivre. Étape 2 :

Mouillez le riz avec 1/3 du bouillon jusqu'à complète absorption puis encore 1/3 du bouillon en remuant avec une cuillère en bois. Étape 3 :

Assaisonner les blancs de poulet et les couper soit en lanières ou en morceaux et l'ajouter a la cuisson du riz. Étape 4 :

Enfin le dernier 1/3 du bouillon sur la préparation et faire cuire doucement pendant quelques minutes. Étape 5 :

Ajouter juste avant de terminer les champignons émincés en remuant doucement, ainsi que le parmesan râpé. Étape 6 :

Quand la cuisson est terminée, présenter le risotto sur des assiettes creuses.