

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



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.

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.

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

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

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

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