

RISOTTO POIREAU POULET

Recette proposée par adri1012



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 2 personnes

- 1 verre de riz risotto - 1 blanc de poulet - 1 poireau - 1 oignon - 1 filet huile olive - 10 cl de crème fraîche - parmesan (selon votre goût) - 50 cl de bouillon (légumes) - sel poivre - 4 cl de vin blanc (facultatif)

1. Mettre l'oignon coupé en 4 et lancer programme EXPERT 30sec vit 10
2. Ajouter filet d'huile olive et faite suer les oignon programme EXPERT 5min vit 2A 120°C
3. Ajouter le poulet émincer et le poireau émincé. Saler poivrer et lancer le programme EXPERT 10min vit 1A 110°C. 2min avant la fin du programme ajouter 4cl de vin blanc (facultatif)
4. Ajouter le bouillon et le riz. et lancer programme EXPERT 20min vit 1A 110°C
5. A la fin du programme ajouter la crème fraîche et le parmesan. Mélanger et C'EST PRÊT

Astuce du chef :

Vous pouvez agrémenter ce plat avec des tuiles de parmesan pour le petit coté croustillant ;) (soudouder parmesan dans une poêle, faire chauffer feu vif jusqu'à coloration et retirer votre tuile)

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : adri1012