

Risotto crémeux

aux petits pois

et dés de poulet

462

Pour 2 personnes

2 blancs de poulet (voir 1)
1 cube de bouillon de volaille
1 échalote
1 gousse d'ail
1 filet d'huile de colza
125 g de riz Arborio
10 cl de vin blanc sec
1 noisette de beurre
100 g de petits pois surgelés
1 cuil. à soupe de crème fraîche
30 g de parmesan râpé
Sel, poivre du moulin



Épluche l'échalote et l'ail, coupe-les finement. Dans un faitout, fais les revenir avec l'huile de colza. Ajoute le riz et fais le nacrer pendant 2 min. Mélange et verse le vin. Laisse cuire pendant 1 min. Ajoute une louche de bouillon, laisse cuire jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Répète l'opération louche après louche, en mélangeant (compte 15 à 18 min). Assaisonne. Pendant ce temps, fais cuire le poulet coupé en dés avec le beurre dans une poêle. Fais cuire les petits pois surgelés dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutte les et ajoute les au risotto en même temps que les dés de poulet, la crème et le parmesan.