

Risotto

aux châtaignes et volaille sautée

Épluche et cisèle finement l'échalote, fais-les suer. Ajoute le riz, fais le nacrer, puis déglace au vin blanc. Laisse réduire, puis ajoute le bouillon et laisse cuire. Assaisonne avec du sel et du poivre du moulin. Coupe les filets de poulet en cubes. Avec un trait d'huile, colore les morceaux de poulet. Assaisonne du sel et piment d'Espelette. Colore-les avec du beurre pour les caraméliser. Dépose-les châtaignes éventuellement coupées en deux dans la poêle avec le poulet. Au terme de la cuisson du risotto, ajoute le parmesan et la crème. Mélange incorpore le beurre restant. Dépose le risotto dans les assiettes. Pose dessus les châtaignes et les morceaux de poulet. Décore de quelques herbes fraîches et termine par un filet d'huile d'olive.

4 Personnes

Filets de poulet

200 g de riz à risotto

100 g de châtaignes cuites

1 échalote

15 g + 30 g de beurre demi-sel

10 cl de vin blanc (J'ai ajouté CS de vin jaune)

1 litre de bouillon de volaille (Reste de Bouillon de Pot-au-feu)

50 g de parmesan râpé

50 g de gorgonzola (Crème épaisse)

Huile d'olive

Herbes fraîches

Sel et poivre du moulin

Piment d'Espelette

