

Risotto crémeux au poulet et poireaux

LES INGRÉDIENTS

750 ml d'eau
2 bâtonnets de Bouillon KUB OR MAGGI
300 g de poireaux
250 g de riz rond pour risotto type Arborio
2 escalopes de poulet
1 oignon
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
1 pincée de poivre



LES ÉTAPES À SUIVRE :

1. Lavez le poireau et coupez-le en lamelles. Emincez les escalopes de poulet. Pelez et émincez l'oignon.
2. Faites fondre les bâtonnets de Kub Or dans l'eau bouillante.
3. Dans une cocotte contenant l'huile chaude, faites dorer l'oignon. Ajoutez le riz et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
4. Ajoutez le poireau et le poulet. Incorporez le bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe. La cuisson dure entre 15 et 20 minutes. Poivrez.
5. Lorsque le riz a quasiment tout absorbé, ajoutez la crème fraîche. Mélangez. Servez aussitôt.

L'astuce de Sylvie

Ajoutez du cerfeuil ciselé ou remplacez la crème fraîche par du Mascarpone.

Le petit conseil Plaisir & Équilibre

Idéal pour le dîner, le risotto vous apporte une énergie douce, grâce au riz, accompagnée de protéines (poulet) et de fibres (poireaux). On le sert avec un velouté de légumes ou une belle salade et le tour est joué !

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Recette : facile