

Rizotto au poulet et chorizo pour 2 personnes



- 1 petit sachet de parmesan râpé (50 g)
- Lamelles de parmesan
- ½ crème
- 300 g poulet
- 50 g de chorizo en saucisse
- ½ oignon
- ¾ de la mesurette inox de riz complet
- vin blanc
- 6 dl de bouillon

Bouillon :

- 7 dl d'eau bouillante
- 2 cubes de bouillon de porc
- Mélanger

Préparation du poulet et chorizo :

- Émincer le poulet ou la dinde
- Chorizo en tranches pas trop fines
- Huile de colza dans une poêle
- Verser le poulet et le chorizo et faire revenir - 10 à 15 min

Rizotto :

- 1 cs d'huile de colza dans la casserole sur 5
- Faire revenir l'oignon dans l'huile sur 5
- Rajouter le riz complet
- Mélanger pour obtenir un riz brillant
- Rajouter du vin blanc et brasser
- Rajouter le bouillon en continu pdt 30 min sur 6-7
- A la fin, rajouter du parmesan, bien brasser
- Rajouter de la ½ crème, bien brasser
- Rajouter le poulet et le chorizo
- Brasser, dresser avec des lamelles de parmesan, servir