

Risotto de poulet au curry



Pour 2 personnes:

- 150 g de riz à risotto (arborio) ou rond
- 1 petit oignon
- 1 gros blanc de poulet
- ≈ 200 g de petits pois-carottes (déjà cuits)
- 50 cl de bouillon de volaille Ariake
- 10 cl de lait de coco
- 3 cs d'huile d'olive
- curry
- sel, poivre

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé dans 2 cs d'huile d'olive. Ajouter le riz et bien mélanger jusqu'à ce que les grains soient bien nacrés. Ajouter ensuite le bouillon louche par louche (en attendant entre chaque que le liquide soit bien absorbé) jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Pendant ce temps, dans une poêle, faire dorer le blanc de poulet taillé en cubes dans le reste d'huile. Saupoudrer de curry, saler et poivrer.

Avec la dernière louche de bouillon, ajouter le poulet et les légumes.

Quand il n'y a presque plus de liquide dans la sauteuse, verser le lait de coco et bien mélanger. Laisser reposer 5 min à couvert hors du feu avant de servir.

