

Risotto orange au poulet



Pour 2-3 personnes:

- 250 g de blancs de poulet taillés en cubes
- 1 grosse carotte
- 1 oignon
- 150 g de riz spécial risotto (ou rond)
- 100 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc
- 2 cs d'huile d'olive
- curcuma (selon vos goûts)
- coriandre ciselée (idem)
- parmesan (tout pareil!)

Dans une sauteuse, faire dorer l'oignon émincé dans l'huile d'olive avec les cubes de poulet. Quand ils sont bien dorés, ajouter le riz et mélanger de façon à enrober les grains de matière grasse. Une fois que ces grains sont devenus translucides, verser le vin blanc et le laisser s'évaporer à feu doux.

Préparer le bouillon avec un cube et l'eau chaude. Ajouter les carottes taillées en tout petits dés dans la sauteuse puis rajouter le bouillon, louche par louche, en attendant que la première soit absorbée avant d'en remettre.

Avec la dernière louche de bouillon, ajouter le curcuma. Dès qu'il n'y a plus de liquide, saupoudrer de parmesan et de coriandre et laisser reposer 5 min avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>