Rissoto Poulet Champignons

Pour 4 personnes:

- 250g de riz arbori
- 2 oignons
- 1 échalote
- huile d'olive
- 30g de beurre
- 30g de parmesan
- 2 escalopes de poulet
- 1L de bouillon de poule
- poivre du moulin
- 300g de champignons frais

Emincer les oignons et l'échalote et les mettre à revenir dans l'huile chaude pendant 2mn
Préparer les champignons en enlevant les queues. Bien les laver et sécher et les couper en 4
Les ajouter aux oignons/échalote avec quelques tours de moulin à poivre et laisser réduire pendant 5mn
Ajouter le riz (non lavé) et le laisser revenir dans la sauteuse jusqu'à ce qu'il devienne transparent
Ajouter une bonne louche de bouillon et laisser le liquide s'évaporer
Ajouter les dés de poulet et laisser mijoter 2mn
Renouveler le "mouillage" du risotto avec le bouillon en plusieurs fois (une seule si vous êtes presse) jusqu'à la consistance du risotto souhaité

A la parfaite cuisson du risotto retirer du feu et ajouter le beurre frais et le parmesan et mélanger rapidement.
C'était divin...pile poil mon besoin de petit plat réconfortant...