

Risotto au poulet et aux morilles

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 22 min

Ingrédients:

- 4 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 25 ml d'huile d'olive (1/2 verre doseur)
- 320 g de riz Arborio (riz à risotto)
- 200 ml de vin blanc
- 800 ml de bouillon de volaille reconstitué
- sel et poivre du moulin
- 6 à 8 aiguillettes de poulet
- quelques morilles déshydratées*
- 40 g de parmesan
- 80 g de crème liquide entière



Jeter les échalotes et les gousses d'ail sur les lames en vit 6. Racler les parois.

Ajouter l'huile d'olive dans le bol du Cook'in, régler 2 min/100°C/vit 2.

Ajouter le riz. Régler 1 min/100°C/vit 2.

Verser le vin blanc. Régler 1 min/100°C/vit 2.

Verser le bouillon (eau + cubes). Assaisonner, ajouter le parmesan et les morilles* coupées en petits morceaux.

Régler 13 min/100°C/vit 2 sans verre doseur

Ajouter les aiguillettes de poulet coupées en morceaux ou petites lanières, la crème. Régler 5 min/100°C/vit 2.

Aidez vous de la spatule pour mélanger de temps en temps.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Echalotes, ail			6	
	Huile d'olive	2 min	100°C	2	
	Vin blanc, riz Arborio	2 min	100°C	2	
+	Bouillon, sel, poivre, parmesan, morilles	13 min	100°C	2	
+	Aiguillettes, crème	5 min	100°C	2	

Ma touche perso :

*Les morilles ont été cueillies par mon doudou et sécher par mes oins au déshydrateur...

Personnellement, je ne leur trouve pas un gout exceptionnel aux morilles mais n'ayant plus de cèpes que je trouve bien plus parfumés, j'ai opté pour les morilles.

Et à l'assiette, je coule un léger filet d'huile à la truffe...une note subtile...