

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

RISOTTO AUX NOISETTES ET SON POULET AU XERES



Paprikas (c)

Ingrédients pour le risotto :

- 250 g de riz à risotto
- 1 cuillère à soupe de noisette en poudre
- 1 oignon
- 30 cl de vin blanc sec
- 1/2 l de bouillon de volaille
- Parmesan
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Ingrédients pour les brochettes :

- 2 filets de poulet
- 2 cuillères à soupe de vinaigre Xérés
- Fleur de sel
- Une pincée ou deux de cumin
- Poivre
- Graines de sésame
- 1 cuillère à café de beurre

Préparation du risotto :

Hachez l'oignon Faites-le revenir dans une grande casserole avec l'huile d'olive.
Quand l'oignon est transparent, ajouter le riz, et le faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
Déglacer alors au vin blanc. Ne jamais cesser de remuer, à partir de maintenant!
Une fois que le vin blanc s'est presque évaporé, ajoutez le bouillon de volaille.
En rajoutez, à chaque fois qu'il manque de liquide.
Au bout de 15 min environ, ajouter la poudre de noisette. Continuez de mouiller le risotto, jusqu'à bonne cuisson.
Le retirez du feu, et ajouter du parmesan râpé. Couvrir, et laissez reposer 5 min.

Préparation des brochettes :

Coupez les filets de poulet en gros dès de la même taille, mettez-les dans un saladier; Ajoutez le vinaigre de xérés, la fleur de sel, le cumin et le poivre. Filmez et mettez au frais à mariner pendant 1 h.

Une fois marinés, piquez les morceaux de poulet sur des brochettes en bois. Gardez la marinade de côté.

Mettez le beurre à fondre dans une poêle puis disposez les brochettes de poulet puis faites-les saisir des deux côtés jusqu'à cuisson.

Retirez les brochettes de la poêle puis dégraissez avec la marinade que vous avez mise de côté. Retirez du feu dès obtention d'une sauce onctueuse.

Pour la présentation, disposez du risotto en vous aidant d'un cercle par exemple sur une assiette, mettez dessus les brochettes de poulet et un peu de sauce de Xérès.

www.paprikas.fr