

Risotto au poulet, tomates séchées

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 24 min

Recette pour votre











Cook'in

Guy
Demarle

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 1 oignon(s)
- 1 échalote(s)
- 2 gousse(s) d'ail
- 60 g de céleri en branche
- 50 g d'huile d'olive
- 200 g de champignons de Paris frais
- 310 g de riz Arroz redondo (La Fallera)
- 100 g de vin blanc
- 700 g d'eau
- 10 g de faux bouillon de poule Végé ou 1 cube de bouillon de volaille
- 45 g de fromage râpé Grana Padano
- 4 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 6 tours de moulin à poivre 5 baies
- 300 g de blanc de poulet
- 120 g de mascarpone
- 10 g de persil frais ciselé
- 70 g de tomates séchées à l'huile

Dans le bol, mettre l'oignon et l'échalote coupés en 4. Ajouter les gousses d'ail coupées en 2 et les tronçons de céleri branche. Hacher **5 secondes - vitesse 6**. Ajouter l'huile d'olive et faire rissoler 3 minutes - 110°C - vitesse 2. (sans verre doseur). Ajouter les champignons de Paris frais, épluchés et coupés en 4 pour les chapeaux et les pieds en 2. Faire suer **2 minutes - 110°C - vitesse 2**. (sans verre doseur). Ajouter le riz et mélanger **1 minute - 100°C - vitesse 2**. (sans verre doseur). Ajouter le vin blanc, l'eau, le faux bouillon de poule déshydraté végé (recette sur le club) ou 1 cube de bouillon de volaille, le fromage Grana Padano, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies. Faire mijoter **13 minutes - 100°C - vitesse 2**. (panier inox à l'envers). Mélanger de temps en temps à l'aide de la spatule. Ajouter le blanc de poulet coupé en cubes de 2 cm x 2 cm, le mascarpone, le persil ciselé à l'aide des ciseaux à herbes, les tomates séchées égouttées et coupées en morceaux. Terminer la cuisson **5 minutes - 100°C - vitesse 2**. (panier inox à l'envers). Mélanger de temps en temps à l'aide de la spatule.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignon, ail, échalote, céleri	5 sec		6	
	Huile d'olive	3 min	110 °C	2	
	Champignons	2 min	110 °C	2	
	Riz	1 min	100 °C	2	
 	Vin, eau, bouillon, fromage, sel, poivre	13 min	100 °C	2	
 	Poulet, tomates, persil	5 min	100 °C	2	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)