

Risotto poulet chorizo, version TMX

Pour 4 à 5 personnes :

2 oignons

1 poireau (blanc + un peu de vert)

Huile d'olive

½ chorizo

1 blanc de poulet

1 petite boîte de champignons émincés

1 cube de bouillon

200 g de riz à risotto

25 cl de vin blanc

800 g d'eau

Paprika et piment



- Mettre les oignons et le poireau dans le bol du TMX et mixer 5 sec / V.4.
- Racler les parois, ajouter un peu d'huile d'olive et faire chauffer 4 min / 100°C / Mijotage.
- Ajouter le chorizo, épluché et coupé en dés, le poulet émincé et les champignons. Laisser cuire 15 min / 100°C / Sens Inverse / Mijotage.
- Ajouter le riz, un peu de sel, le vin blanc et cuire encore 3 min / 100°C / Sens Inverse / V.1.
- Verser l'eau, mettre le cube de bouillon émietté et programmer 30 min / Varoma / Sens Inverse / Mijotage.
- Saupoudrer d'un peu de piment et de paprika et mélanger pendant 3 min / Varoma / Sens Inverse / Mijotage.

