



## Risotto au pain d'épices

### Ingrédients :

(pour 4 personnes)

300 grammes de riz carnaroli  
250 grammes de minis filets de poulet  
125 grammes de pain d'épices  
500 ml de bouillon de poule  
60 grammes de beurre  
2 dl de vin blanc  
1 oignon  
120 grammes de parmesan râpé + 2 c. à soupe

### Préparation :

Préparer le bouillon de poule.

Mixer le pain d'épices.

Mettre au four 2 cuillères à soupe de pain d'épices mixé jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Réserver pour la décoration.

Eplucher et émincer l'oignon. Couper les minis filets de poulet en dés.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Rissoler l'oignon sans qu'il se colore.

Verser le riz, quand le riz est translucide, ajouter le vin blanc et laisser le s'évaporer  
Ajouter le bouillon, louche par louche, en attendant à chaque fois que le liquide soit absorbé par le riz.

Après la 4ème louche, ajouter le pain d'épices mixé.

Après la 8ème louche, ajouter les dés de poulet.

Brasser régulièrement avec une cuillère en bois tout au long de la cuisson.

Quand le riz est cuit, ajouter le parmesan.

Saupoudrer de pain d'épices croustillant et de parmesan avant de servir

