



ATELIER CUISINE – CSC de Bressuire

Risotto au poulet et chorizo

INGREDIENTS : POUR 6 PERSONNES

- 600 gr de riz à risotto
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 25 cl de vin blanc
- 3 poivrons jaunes
- 1 petite boîte de petits pois
- 1 oignon rouge
- 2 blancs de poulet

PREPARATION :

Tout d'abord, nous allons prendre un faitout et mettre un peu d'huile d'olive afin de faire légèrement dorer l'oignon préalablement haché. Ensuite, nous ajoutons le riz à risotto avec l'oignon afin qu'il soit translucide.

Ajoutez le vin blanc à la précédente préparation et remuez jusqu'à évaporation puis ajoutez le bouillon de volaille au fur et à mesure que le risotto soit absorbé.

Ensuite, découpez le poulet et les poivrons en petits dés puis le chorizo en tranches. Dans une sauteuse, faites revenir dans l'huile d'olive, le poulet et les poivrons préalablement coupé puis ajouter le chorizo afin de les dorer puis mettre la boîte de petit pois et laisser cuire pendant 10 minutes.

A la fin, ajoutez le risotto et mélangez la préparation ensemble.

BON APPETIT !!!!

