Jean-Yves Corvez

*Riz*

# Risotto de poulet et chorizo

| 40 min | 20 min | 20 min | 0 | 754 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation de la garniture

1. Eplucher et ciseler l'oignon. Réserver dans un bol.
2. Enlever le gras du poulet puis le couper en petits dés. Réserver.
3. Peler le chorizo en incisant la peau et le détailler en tout petits dés. Réserver avec le poulet.

**Étape 2**

## Cuisson de la garniture

1. Chauffer une poêle et faire cuire le chorizo, sans matière grasse.
2. Quand le chorizo commence à frémir, baisser le feu et continuer la cuisson pendant encore quelques instants. Puis couper le feu lorsqu'il a rendu un peu de graisse.
3. Réserver le chorizo dans une assiette en laissant la graisse dans la poêle.
4. Rallumer le feu sous la poêle et ajouter le poulet. Mélanger et baisser le feu. Remuer jusqu'à ce que le poulet soit coloré de tous les côtés.
5. Couper le feu et réserver le poulet avec le chorizo.

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la cuisson du risotto**

- 300 g **Riz Arborio**
- 2 **Oignon(s)**
- 10 cl **Vin blanc**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 70 cl **Fond blanc de volaille**

**Ingrédients pour la garniture**

- 150 g **Chorizo**
- 2 **Blanc(s) de volaille**

**Ingrédients pour la finition du risotto**

- 40 g **Beurre**
- 40 g **Parmesan**
- 5 cl **Crème liquide (fleurette)**

**Ingrédients pour le dressage**

**Étape 3**

## Réalisation du risotto

1. Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile d'olive.
2. Faire revenir les oignons ciselés en les remuant.
3. Baisser le feu, remuer à nouveau.
4. Ajouter le riz et le faire nacrer : l'enrober d'huile et d'oignons jusqu'à ce qu'il ait une couleur nacrée.
5. Déglacer au vin blanc et laisser réduire pendant quelques instants.
6. Verser le fond blanc tiers par tiers en remuant et en laissant réduire entre chaque ajout, jusqu'à ce que le riz ait bu tout le liquide. Enfin, couper le feu.

**Étape 4**

## Finition du risotto

1. Ajouter le poulet et le chorizo au riz.
2. Incorporer ensuite le beurre coupé en dés, le parmesan râpé et la crème.
3. Remettre sur feu doux et bien mélanger.

**Étape 5**

## Dressage

1. Dans une assiette creuse, disposer le risotto. Tasser un peu avec le dos d'une cuillère.
2. Décorer avec un piment rouge au centre. Ajouter une tige de ciboulette coupée en deux et disposée en croix au dessus du piment.

1 **Piment(s)**
1 tige(s) **Ciboulette**