Risotto de crozets au poulet

4 pers 12 mn

Les **ingrédients**

- Crozets - 300 g
- Filet de poulet - 2 pièces
- Beurre doux - 50 g
- Bouillon de légumes - 1 cube
- Eau : 1 l
- Crème fraîche liquide - 20 cl
- Échalote - 2 pièces
- Champignons frais - 500 g
- Ail - 2 gousses
- Sel fin - 1 pincée
- Poivre moulu - 1 pincée

La **recette**

Etape 1

Couper les champignons en lamelles et les filets de poulet en morceaux.

Etape 2

Peler et hacher les échalotes et l'ail. Diluer le cube de bouillon dans l'eau chaude et réserver.

Etape 3

Faire fondre un peu de beurre dans une grande poêle, ajouter les morceaux de poulet et les faire dorer à feu vif pendant 4 minutes.

Etape 4

Ajouter les champignons dans la même poêle et les faire revenir 5 minutes avec le poulet jusqu'à obtenir une légère coloration. Retirer de la poêle et réserver.

Etape 5

Faire fondre le reste du beurre dans une casserole et faire revenir les échalotes 3 minutes à feu doux.

Etape 6

Ajouter les crozets aux échalotes et poursuivre la cuisson en remuant pendant 3 minutes.

Etape 7

Verser le bouillon de légumes progressivement et faire revenir pendant 15 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que les crozets soient tendres.

Etape 8

Ajouter le poulet et les champignons réservés ainsi que l'ail haché dans les 5 dernières minutes de cuisson, puis retirer du feu.

Etape 9

Ajouter la crème fraîche au risotto. Assaisonner de sel et de poivre, mélanger et servir chaud.