



Risotto aux poulet

Risotto

- 3 c. à table d'huile d'olive extra vierge
- 1 Oignon moyen
- 7 onces de champignons de Paris (200g)
- 1 livre de poitrine de poulet, coupée en dés (440 g)
- 2 tasses de riz risotto (400g). Arborio
- 4 tasses de bouillon de poulet

Assaisonnement :

- 1 c. à thé de sel
- 3 c. à thé de romarin séché
- 2 c. à thé d'origan séché
- 2 c. à thé Paprika
- ¼ c. à thé Poivre noir

Autre :

- 1,5 once de beurre non salé (45 g)
- 3 onces de fromage parmesan (90 g).

Facultatif :

- Ciboulette fraîche

Mode d'emploi

Hacher finement l'oignon. Allumez l'autocuiseur et appuyez sur la fonction SAUTE. Régler sur high. Verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter l'oignon haché. Faire sauter jusqu'à ce que translucide. Ajouter les champignons nettoyés et tranchés. Faire sauter pendant environ 5 minutes.

Entre-temps, couper le poulet en dés. Mélanger tous les ingrédients de l'assaisonnement et assaisonner les morceaux de poulet.

Retirer les légumes sautés, verser le reste de l'huile d'olive et y ajouter les morceaux de poulet.

Faire dorer rapidement la viande. Éteindre la fonction sauté et déglacer la casserole avec un peu de bouillon de poulet. Remettre les oignons et les champignons, ainsi que le poulet. Ajouter le riz et le bouillon de poulet et remuer le tout.

Couvrez avec le couvercle et verrouillez-le. Tourner l'évent en position « Sealing ». Appuyez sur la touche MANUEL (cuisson sous pression) et réglez à 3 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, attendre 7 minutes avant de relâcher manuellement la pression.

Incorporer le beurre et le parmesan râpé. Goûtez-le et ajoutez de l'assaisonnement au besoin. Saupoudrer de ciboulette finement hachée (facultatif) et servir.

<https://www.happyfoodstube.com/instant-pot-chicken-risotto/>