



Risotto au poulet et au pesto



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes filets de poulet
huile d'olive
1 oignon
1 gousse d'ail
200 grammes de riz pour risotto
650 ml de bouillon de poule (chaud)
1 courgette
250 grammes de petits pois (surgelés)
50 grammes de pecorinos (râpé)
20 grammes de beurre
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe de pesto vert
1 poignée de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le filet de poulet en morceaux et faites-les dorer dans un peu d'huile d'olive. Réservez.
- 2.** Émincez l'oignon et faites-le revenir avec l'ail pressé dans la même poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le riz à risotto et faites-le revenir pendant 2 minutes.
- 3.** Versez le bouillon de poulet, baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement absorbé et que le riz soit presque tendre.
- 4.** Râpez grossièrement la courgette et pressez-en un maximum d'eau. Blanchissez les petits pois pendant 2 minutes dans de l'eau salée.



- 5.** Incorporez le poulet au risotto et poursuivez la cuisson quelques minutes.
- 6.** Ajoutez les petits pois, la courgette râpée, les deux tiers du pecorino et le beurre. Poivrez. Répartissez le risotto dans des bols, ajoutez un peu de pesto, parsemez du reste de pecorino et terminez avec le basilic.