

Risotto au poulet

Ingrédients

- 1 tasse de riz Arborio
- 1 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse d'eau
- 1 livre de poitrine de poulet en cubes
- 1 c. à table de paprika
- 2 tasses de champignons tranchés
- 1 paquet d'asperges coupées en deux
- 1 tasse compacte de basilic
- 1 gousse d'ail
- 3 oignons verts
- 1/2 tasse de parmesan
- 1/2 tasse de crème
- 1 c. à table de beurre
- 2 oignons verts

Instructions

- Mettre le riz Arborio, l'eau et 1 cuillère à thé de sel dans la base de l'Intelli-Multicuisineur.
- Enrober généreusement de paprika. Mettre le poulet dans le bol étuveur. Ajouter les champignons par dessus.
- Mettre les asperges dans la passoire.
- Superposer et cuire 15 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
- Dans l'Extra-chef, hacher l'ail et le basilic.
- Mélanger le riz, le poulet et le contenu de l'Extra-chef.
- Ajouter la crème, le beurre et le parmesan.
- Couper l'oignon vert en tronçon de 1 cm.
- Saler et poivrer. Servir.