

Risotto fondant au citron & aiguillettes de poulet

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de riz Arborio ***Riso Gallo***
- 2 litres de bouillon de volaille
- 12 aiguillettes de poulet
- 2 échalotes
- 20 cl de vin blanc sec
- 120 g de Philadelphia
- 1 citron jaune
- 60 g de beurre
- 1 filet d'huile d'arachide

Préparation :

Dans une cocotte, faites suer les échalotes finement hachées dans un filet d'huile d'arachide et 30 g de beurre.

Versez le riz et remuez longuement pour bien enrober les grains de riz.

Versez le vin blanc puis ajoutez le bouillon de volaille chaud, louche après louche.

Faites cuire le risotto sur feu doux entre 20 et 30 minutes sans cesser de remuer.

Quand le risotto est prêt, retirez-le du feu.

Incorporez le zeste râpé du citron et le Philadelphia.

Mélangez énergiquement et couvrez quelques minutes.

Dans une poêle, avec un peu d'huile d'arachide et le reste du beurre, faites saisir le poulet.

Assaisonnez, arrosez de jus de citron et servez le risotto fondant dans des assiettes creuses avec les aiguillettes de poulet dorées.

<http://philomavie.blogspot.com>