

Risotto au poulet et au safran



Ingrédients nécessaires

bouillon de volaille : 1L
safran : 1 dose(s)
riz rond : 350g
mélange petits pois maïs : 250g
jambon cru : 200g
escalope de poulet : 700g
eau : 3 verre(s)
oignon : 2
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Le safran est classé dans la famille des épices. Il est obtenu en collectant une partie d'une fleur appelée crocus. Il apporte une jolie coloration dorée aux plats que tu cuisines avec lui et se marie parfaitement avec un bon risotto au poulet !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Fais bouillir 1 litre d'eau dans une grande casserole. Puis, ajoute le cube de bouillon de volaille et le safran. Remue bien pour dissoudre le cube.



Etape 2

Demande à un adulte de découper le poulet en petits morceaux. Plus les morceaux sont petits, plus la viande sera tendre.



Etape 3

Verse une cuillère à soupe d'huile dans une grande poêle de type wok et demande à un adulte de couper les deux oignons en petits morceaux dans la poêle. Laisse-les cuire pendant 5 minutes environ.



Etape 4

Ajoute le poulet dans la poêle, mélange et fais-le cuire 10 minutes environ.



Etape 5

Demande à un adulte de découper le jambon en petits morceaux puis ajoute-le dans la poêle et mélange.



Etape 6

Au bout de quelques minutes, ajoute le riz. Mélange une fois de plus.



Etape 7

Verse le bouillon et les trois verres d'eau, de façon à ce qu'ils recouvrent le riz.



Etape 8

Laisse cuire 10 minutes, puis ajoute les petits pois, le maïs, le sel et le poivre. Le riz doit cuire jusqu'à ce qu'il ait entièrement absorbé le bouillon.



Etape 9

Ton risotto est prêt lorsque le riz est cuit et qu'il ne colle pas, c'est-à-dire environ 20 à 25 minutes après l'ajout du bouillon. Bon appétit !

