

Risotto poulet-chorizo



Ingrédients nécessaires

paprika : 2cc
curcuma : 1cc
riz pour risotto : 2 verre(s)
chorizo : 100g
escalope de poulet : 400g
cube de bouillon : 1
sel : 3 pincée(s)
poivre : 3 pincée(s)
eau : 2 verre(s)
oignon : 2
huile d'olive : 1cs

Préambule

Voilà un risotto au poulet très savoureux et assez relevé grâce à la présence du chorizo. A ton tablier !

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

Commence par mettre l'huile d'olive à chauffer dans une grande poêle.



Etape 2

Découpe les escalopes de poulet en morceaux et mets-les à dorer dans l'huile. Laisse-les cuire environ 5 minutes.



Etape 3

Ensuite, mets les morceaux de viande dans un saladier hors du feu, et garde-les pour plus tard.



Etape 4

Epluche ensuite les oignons, découpe-les en morceaux et fais-les revenir à la poêle dans un peu d'huile.



Etape 5

Coupe le chorizo en rondelles et ajoute-le aux oignons.



Etape 6

Verse le riz dans la même poêle et laisse-le cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide.



Etape 7

Ajoute le paprika et remue.



Etape 8

Demande à un adulte de faire bouillir l'eau dans une casserole et d'y dissoudre le cube de bouillon.



Etape 9

Verse ensuite le bouillon sur le riz et laisse cuire jusqu'à ce que le riz ait complètement absorbé le bouillon.



Etape 10

Ajoute les morceaux de poulet et mélange.



Etape 11

Termine par le sel et le poivre.



Etape 12

Mélange bien le tout. Ton risotto est prêt ! Bon appétit !

