

## Risotto cocorico. Encore meilleur le lendemain.



### Ingredientien:

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 250 g de riz arborio
- 1 l de bouillon de volaille
- 250 g morceaux de poulet cuit
- 200 g de mange-tout
- 75 g de Brugge d'Or
- 25 g de beurre
- 2 c à s d'huile d'olive
- Persil
- Poivre du moulin

### Préparation:

Epluchez et hachez finement l'oignon et l'ail. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites revenir 2-3 minutes en remuant jusqu'à ce que l'oignon et l'ail soient fondants et translucides.

Ajoutez le riz et remuez 30 secondes pour que l'huile enrobe bien les grains.

Ajoutez le bouillon de volaille et laissez cuire à feu doux en remuant de temps à autre jusqu'à ce que la texture du riz soit tendre et crémeuse, 20 minutes environ.

Ajoutez les morceaux de poulet et les mange-tout au risotto. Mélangez le tout délicatement pendant 4 minutes.

Retirez la casserole du feu et ajoutez le beurre sans cesser de remuer. Râpez le Brugge d'Or et ajoutez-en  $\frac{3}{4}$  au risotto. Poivrez au moulin. Laissez reposer 5 minutes à couvert. Saupoudrez du restant de Brugge d'or et de persil haché et servez sans plus attendre.

1,2,3, FROMAGE !

4 personen

60 min

Plat principal

2

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/risotto-cocorico-encore-meilleur-le-lendemain>