



Risotto de volaille laquée au vinaigre balsamique

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : 6 heures

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 4 filets de poulet avec la peau

Pour la marinade

- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique Toscoro
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de mélange 5 épices
- du gingembre (quantité équivalente à 1 sucre)

Pour le risotto

- 350 gr de riz spécial risotto
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 40 gr de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 40 gr de parmesan

La marinade

1. Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients de celle-ci.
2. Badigeonner de marinade les filets de poulet à l'aide d'un pinceau, puis les filmer et les réserver (idéalement) 6 heures au frais.

Le poulet

1. Badigeonner de nouveau les filets, les laisser sécher une dizaine de minutes, puis les recouvrir de papier aluminium.
2. Enfourner 15 minutes à 200°C (partie basse du four). Puis retirer le papier alu, badigeonner une nouvelle fois et replacer au four environ 15 minutes.

Le risotto

1. Porter à ébullition le bouillon de volaille.
2. Éplucher et ciseler l'oignon, le faire suer avec la moitié du beurre, ajouter le riz et le nacer. Ajouter une bonne pincée de sel. Déglacer avec le vin blanc.
3. Ajouter 2 louches de bouillon, mélanger et laisser absorber. Puis renouveler l'opération louche après louche jusqu'à cuisson complète du riz.
4. Ajouter le reste de beurre, le parmesan (préalablement râpé), du poivre, de la muscade et du sel si besoin. Trancher finement la volaille.
5. Il ne vous reste plus qu'à assembler le risotto !