

Risotto aux Endives, Poulet, Pomme et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	300g
- CHICON(S)	4
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BLANC(S) DE POULET	400g
- POMME(S) JONAGOLD	1 (ou Pink Lady)
- CERNEAU(X) DE NOIX	50g
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 litre (2 cubes)
- VIN BLANC SEC	20 cl
- PARMESAN RAPE	30g
- PERSIL	
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les blancs de poulet en cubes.
- Tranchez les chicons en 2 et ôtez les cœurs amers. Emincez-les.
- Faites revenir les dés de volaille dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez les chicons émincés et laissez étuver 15 minutes. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de caraméliser le tout. Réservez et laissez refroidir.
- Emincez l'oignon.
- Concassez les cerneaux de noix.
- Faites-le revenir doucement dans du beurre chaud. Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Arrosez-le alors avec le vin blanc. Remuez jusqu'à absorption totale.
- Ajoutez ensuite petit à petit le bouillon de légumes en remuant de temps en temps. Poursuivez la cuisson du risotto à couvert.
- Lorsque le riz est cuit, intégrez le mélange poulet-chicons ainsi que les noix et le persil.
- Laissez réchauffer 4-5 minutes.
- Pendant ce temps, enlevez le trognon de la pomme et coupez-la en petits dés sans la peler.
- Intégrez en dernière minute ces dés de pommes et le parmesan. Remuez encore 1 minute.
- Servez sans attendre avec un peu de chicon cru (s'il vous en reste) sur le sommet.