

# Risotto au poulet, tomates séchées et champignons de Paris

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	24 min
Cuisson :	24 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

1 oignon(s) 1 échalote(s) 2 gousse(s) d'ail 60 g de céleri en branche 50 g d'huile d'olive 200 g de champignons de Paris frais  
 310 g de riz Arroz redundo (La Fallera) 100 g de vin blanc 700 g d'eau 10 g de faux bouillon de poule Végé ou 1 cube de bouillon de volaille  
 45 g de fromage râpé Grana Padano 4 pincée(s) de sel fin de Guérande 6 tours de moulin à poivre 5 baies 300 g de blanc de poulet  
 120 g de mascarpone 10 g de persil frais ciselé 70 g de tomates séchées à l'huile

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, mettre l'oignon et l'échalote coupés en 4. Ajouter les gousses d'ail coupées en 2 et les tronçons de céleri branche. Hacher 5 secondes - vitesse 6.		5 sec		6	
Ajouter l'huile d'olive et faire rissoler 3 minutes - 110°C - vitesse 2. (sans verre doseur)		3 min	110 °C	2	
Ajouter les champignons de Paris frais, épluchés et coupés en 4 pour les chapeaux et les pieds en 2. Faire suer 2 minutes - 110°C - vitesse 1. (sans verre doseur)		2 min	110 °C	1	
Ajouter le riz et mélanger 1 minute - 100°C - vitesse 1. (sans verre doseur)		1 min	100 °C	1	
Ajouter le vin blanc, l'eau, le faux bouillon de poule déshydraté végétal (recette sur le club) ou 1 cube de bouillon de volaille, le fromage Grana Padano, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies. Faire mijoter 13 minutes - 100°C - vitesse 1. (panier inox à l'envers). Mélanger de temps en temps à l'aide de la spatule.	 	13 min	100 °C	1	
Ajouter le blanc de poulet coupé en cubes de 2 cm x 2 cm, le mascarpone, le persil ciselé à l'aide des ciseaux à herbes, les tomates séchées égouttées et coupées en morceaux. Terminer la cuisson 5 minutes - 100°C - vitesse 1. (panier inox à l'envers). Mélanger de temps en temps à l'aide de la spatule.	 	5 min	100 °C	1	