

RISOTTO FACON POULET A L'ESTRAGON

Pour 4 personnes:

330g de riz *arborio*, 300g d'aiguillettes de poulet, 1 litre de bouillon de volaille, parmesan en morceaux, sel poivre, huile d'olive

Pour la sauce à l'estragon : 3 tomates, 2 carottes, 1 gros oignon, 1 échalote, 2 gousses d'ail, 1 belle branche d'estragon, 15cl de vinaigre de vin blanc (à l'estragon), 2càs rases de moutarde, 1càs rase de farine, 3càs rases de concentré de tomate, 3càs de crème fraîche épaisse

Couper les carottes, l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail en petits morceaux, couper les tomates en 4, mettre 3càs d'huile dans une sauteuse, y mettre l'ensemble des ingrédients découpés avec la branche d'estragon, couvrir et laisser sur feu doux jusqu'à ce que les carottes et tomates soient cuites (environ 40mn), surveiller et mélanger, pendant ce temps, mélanger dans un bol moutarde+farine+concentré de tomate, en fin de cuisson ajouter le vinaigre et laisser cuire 5mn, passer au chinois et mélanger avec l'ensemble moutarde farine et concentré, remettre sur feu doux.

Faites chauffer le bouillon et le garder au chaud, mettre dans une casserole, 3càs d'huile et faire chauffer à feu vif, rajouter le riz et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide, mettre une louche de bouillon, remuer et recommencer environ la moitié du bouillon doit être utilisé, en même temps ajouter la sauce à l'estragon, le riz doit être crémeux à la fin et al dente

Couper le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de crème et du parmesan, remuer et couvrir

Faire revenir les aiguillettes coupées en morceaux dans l'huile, les incorporer dans le risotto, rectifier l'assaisonnement.

