



Riz aux courgettes et dés de volaille façon risotto

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 4 spl ou 6 pp par pers

- 800 gr de courgettes jaunes
- 200 gr de riz blanc cru
- 150 gr de dés de poulet
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 échalote
- 100 ml de vin blanc
- 400 ml d'eau
- 1 bâtonnet kub'or soit 2 cubes
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- Paprika
- persil

Laver les courgettes, les couper en dés. Faire chauffer l'huile en mode dorer et faire revenir les courgettes et l'échalote émincée. Rajouter ensuite le riz, mélanger et verser le vin blanc.

Laisser évaporer et stopper le mode dorer

Verser ensuite l'eau et émietter le kub'or dans la cuve.

Mélanger le tout et lancer une cuisson rapide pour 6 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter la crème, les dés de poulet et le paprika.

Bien mélanger.

Pour finir rajouter le persil et servir immédiatement.