

## Risotto aux endives, poulet, pomme et noix



★★★★★ 4/5 1 vote



par CuisineAZ

4 Personne(s)

20 min

45 min



€ Pas cher

Facile

### INGRÉDIENTS

300 g de riz arborio ou rond

3 endives

300 g de blanc de poulet

1 belle pomme rouge

60 g de cerneaux de noix

1 oignon

1 L de bouillon de légumes chaud

20 cl de vin blanc sec

60 g de parmesan râpé

2 c. à soupe de persil frais haché

45 g de beurre

sel, poivre

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Pelez et émincez finement l'oignon.

#### ÉTAPE 2

Coupez le blanc de poulet en cubes.

#### ÉTAPE 3

Concassez grossièrement les cerneaux de noix.

#### ÉTAPE 4

Nettoyez les endives, retirez les feuilles abîmées et émincez-les finement.

#### ÉTAPE 5

Faites fondre 20 g de beurre dans une sauteuse sur feu moyen.

#### ÉTAPE 6

Ajoutez-y les cubes de poulet et laissez-les dorer pendant 5 bonnes minutes.

#### ÉTAPE 7

Incorporez alors les endives émincées et poursuivez la cuisson encore 15 minutes, en remuant de temps en temps.

#### ÉTAPE 8

Ôtez du feu et laissez refroidir.

#### ÉTAPE 9

Faites fondre 25 g de beurre dans une casserole sur feu moyen.

**ÉTAPE 10**

Ajoutez-y l'oignon émincé et laissez-le cuire pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

**ÉTAPE 11**

Versez le riz rond et remuez sans cesse jusqu'à ce que les grains deviennent eux-aussi translucides.

**ÉTAPE 12**

Versez le vin blanc sec sur le riz, baissez le feu à feu doux et laissez-le s'évaporer tout en remuant.

**ÉTAPE 13**

Ajoutez ensuite le bouillon de légumes chaud, louche par louche, en attendant que le riz absorbe bien le liquide entre chaque ajout. Remuez régulièrement.

**ÉTAPE 14**

Pendant la cuisson du risotto, coupez en deux la pomme, épépinez-la et taillez-la en petits dés sans la peler.

**ÉTAPE 15**

Quand le risotto est cuit, ajoutez-y la préparation poulet/endives, les dés de pomme, les cerneaux de noix concassés, le parmesan râpé et le persil haché. Salez et poivrez selon vos goûts, mélangez bien et laissez cuire encore 2 à 4 minutes sur feu doux.

**ÉTAPE 16**

Servez le risotto dans les assiettes.

**ÉTAPE 17**

Dégustez de suite.

© cuisineaz.com