Risotto Crémeux au Poulet, Champignons et Poireaux

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de riz à risotto**
- **75 cl de bouillon de volaille (eau chaude + cube de bouillon de volaille)**
- **3 poireaux**
- **3 gros champignons de Paris**
- **4 filets de poulet**
- **20 cl de crème fraîche (liquide ou semi-liquide)**
- **1 oignon**
- **90 g de parmesan râpé**
- **1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon**
- **sel, poivre**

1. Laver et couper les poireaux en fines tranches ainsi que les champignons de Paris.
2. Éplucher et émincer les oignons.
3. Couper les filets de poulet en lamelles puis en petits cubes.
4. Dans une poêle assez profonde, ou dans un wok, mettre à cuire à feu doux les poireaux et les oignons avec de l'huile d'olive pendant une quinzaine de minutes.
5. Une fois bien revenus, ajouter le poulet puis poursuivre la cuisson pendant 15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit légèrement doré.
6. Mettre ensuite les champignons puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
7. Ajouter le riz puis le faire nacrer (devient légèrement transparent) pendant 2 minutes en remuant constamment.
8. Verser 1/3 du bouillon puis remuer jusqu'à ce que le riz absorbe celui-ci.
9. Renouveler l'opération précédente avec les deux autres 1/3 du bouillon puis laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
10. Sortir du feu, ajouter la moutarde puis la crème fraîche.
11. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux.
12. Sortir du feu puis incorporer le parmesan petit à petit : c'est prêt !

    Attention ! Il faut servir immédiatement le risotto car en refroidissant il va durcir et ainsi perdre de son onctuosité !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !