

# RISOTTO À L'AIL DES OURS ET DÉS DE VOLAILLE



## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'ail des ours	300 gr
Beurre	140 gr
filet de volaille	650 gr
gros oignons	4 pcs
riz à risotto	670 gr
Vin blanc	55 cl
crème fraîche	220 gr
parmesan	100 gr (finement râpé)
Bouillon de volaille	1.40 L
ail des ours	16 feuilles
ail des ours	16 boutons floraux

## Préparation

1. Laver soigneusement les feuilles d'ail des ours ; les hacher finement ; réserver.

---

---

2. Tailler les suprêmes de volaille en petits dés ; les saler et poivrer. Les cuire à la poêle, au beurre. Réserver.

---

---

3. Chauffer le bouillon.

---

---

4. Dans une sauteuse à fond épais, faire revenir doucement les oignons finement émincés puis ajouter le riz. Mélanger. Ajouter le vin blanc ; dès qu'il est évaporé, ajouter une première louche de bouillon. Faire cuire le risotto pendant 17 à 20 minutes environ, en ajoutant au fur et à mesure le bouillon dès qu'il est

---

---

5. En fin de cuisson du risotto, incorporer les dés de volaille et les feuilles d'ail des ours; ensuite, ajouter la crème fraîche, 40 gr de beurre et le parmesan; mélanger le tout. Éventuellement, tenir chaud jusqu'à l'envoi.

---

---

6. Pour l'envoi, placer une feuille d'ail des ours au bord de l'assiette ; placer un bouton floral ou une fleur sur cette feuille. Servir le risotto au centre de l'assiette.

---

---