

Risotto au poulet et au parmesan

Temps de préparation: 10 minutes

Pression: Haute pression

Temps: 5 minutes

Relâchement de la pression: Naturel

Portions: 4

1 cuillère à café de romarin séché

1 cuillère à café d'origan séché

1 cuillère à café de paprika

Sel et poivre

1 lb (450 g.) Poulet poitrine - désossée, sans peau, coupée en dés

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon, haché

4 gousses d'ail, hachées

8 oz. (225 g.) Champignons, tranchés

2 tasses de riz Arborio, rincés

4 tasses de bouillon de poulet

2 cuillères à soupe de beurre non salé

3 oz. (85 g.) Parmesan, râpé



Dans un grand bol, mélanger le romarin, l'origan, le paprika, le sel et le poivre. Ajouter les morceaux de poulet et bien assaisonner. Mettre de côté. Appuyer sur SAUTE pour chauffer l'Instant Pot. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Une fois cuit, ajouter l'oignon + ail et faire sauter pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient dorés. Ajouter les champignons tranchés et mélanger + faire sauter pendant 4-5 minutes. Transférer le tout dans une assiette et mettre de côté. Ajouter le reste de la cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois chaud, ajoutez les morceaux de poulet assaisonnés et les faire dorer. Ajouter 2 cuillères à soupe de bouillon et déglacer l'instant pot et gratter les morceaux dorés du fond. Ajoutez les légumes sautés dans la casserole avec le riz et le bouillon de poulet. Cuire 5 m. MANUAL/PRESSURE COOK et laisser la pression descendre naturellement pendant 10 m. Pour terminer faire une libération rapide. Ouvrir le couvercle et incorporer le beurre + parmesan. Ajuster les assaisonnements et servir.

Traduit de : instant pot 101. Photo : happyfoodstube.com