



Brochettes de poulet spianata et risotto à la milanaise



Budget :



Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
163402	Aiguillette de poulet VF 30 g	120 Gramme
183696	Spianata calabrese piquante 2,1 kg La Grande Charcuterie	10 Gramme
222046	Riz Carnaroli pour risotto 800 g Gallo	130 Gramme
38497	Tomates confites 1 kg	2 Pièce Unitaire
37991	Mascarpone 40% MG 500 g	30 Gramme
	Bouillon de volaille	25 Centilitre
	Safran	1 Gramme
	Huile d'olive	2 Centilitre
	Fleur de sel et poivre du moulin	PM

Recette

1. Découper les aiguillettes de poulet en 3 parties. Les monter sur brochettes en les intercalant de tranches de spianata roulées
2. Concasser les tomates confites. Faire mariner les brochettes avec. Réserver
3. Préparation du risotto : dans une poêle, déposer le mascarpone, le bouillon de volaille et le safran. Monter à ébullition
4. Ajouter le riz. Cuire à petit bouillon pendant 3/4 minutes
5. Pendant ce temps, passer les brochettes à la plancha à la minute
6. Effectuer le montage dans une assiette creuse