



**LA RECETTE**  
*de Raphaël !*

**RISOTTO POULET  
CHAMPIGNONS**

**POUR 4 PERSONNES**

**INGRÉDIENTS :**

60 g sec de riz rond (type pour riz au lait)  
200 g de filet de poulet (2 unités) • Champignons de Paris  
Bouillon de volaille et crème fraîche épaisse • Oignons  
rouges • Ail, persil, sel, poivre, thym et laurier • Beurre

**PRÉPARATION EN 3 ÉTAPES :**

Dans une sauteuse, faire revenir les champignons coupés en lamelles, saler, poivrer et réserver. Marquer les filets de poulet coupés en cube, saler, poivrer et réserver.

Dans une casserole, préparer au moins 1 litre de bouillon de volaille. Maintenir la température.

Dans une cocotte, faire revenir les oignons rouges en petits cubes (coupe brunoise) et mettre le riz sec, le thym et le laurier. Incorporer le bouillon en petite quantité jusqu'à évaporation complète (environ 40 min). Ajouter les champignons et le poulet. Finir avec la crème fraîche et remonter la température.

***Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !***

Raphaël est le chef cuisinier de la cantine scolaire.

À travers ces menus, nous vous proposons de goûter aux plats que vos enfants dégustent lors du déjeuner. L'ensemble de ces repas peut être consultable en ligne, sur le site de la commune.