

# les recettes d'Alice

## Risotto blanc au poulet, chèvre, fenouil et coco



### INGREDIENTS

400 de riz arborio	125 gr de coco râpée
1 oignon	1 fromage de chèvre frais
2 bulbes de fenouil	1,5 l de fond de volaille
600 gr de blanc de poulet	2 c à s d'huile d'olive

### MATERIEL NECESSAIRE

1 cuillère à risotto	1 sauteuse
----------------------	------------

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Couper le fenouil en lamelles fines. Découper le poulet en dés.
- 2- Faire chauffer le fond de volaille et y ajouter le fenouil et les dés de poulet et cuire 5 min.
- 3- Dans une sauteuse mettre l'huile, faire chauffer et ajouter l'oignon ciselé. Cuire 3 min et ajouter le riz, mélanger et cuire 2 min puis verser 2 louches de fond de volaille sans prendre la garniture. Remuer et verser 2 autres louches de fond lorsque le riz les a absorbé. Recommencer ainsi de suite, environ 15 min.
- 4- À la fin de la cuisson ajouter le fenouil et les dés de poulet ainsi que le chèvre coupé en morceaux et la coco. Assaisonner. Couvrir 3 min.

### CONSEILS ET ASTUCES

Bien attendre que le liquide soit absorbé avant dans remettre.

Alice Délice

