

N'achetez plus de poulet en pièces détachées.

Voici une recette de risotto presque gratuite :

On commence par retirer les différents morceaux du poulet, les mettre sous vide et au congélateur pour de futurs plats.



Puis on fait revenir les carcasses avec un oignon et de l'huile d'olive.



On ajoute : piment, persil, thym, romarin, laurier



On couvre d'eau et on laisse mijoter avec un couvercle, à feu moyen pendant 20 minutes.



On retire les carcasses et on retire tous les petits morceaux de viande accrochés à la carcasse. Ils devaient normalement passer à la poubelle alors qu'ils feront un plat pour quatre personnes.



Pendant ce temps, on laisse le bouillon réduire un peu. Et on va le passer au tamis pour récupérer les oignons.



On fait revenir le riz dans un peu d'huile jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.



On rajoute les oignons et les petits morceaux de poulet. Puis on ajoute quelques trompettes de la mort nettoyées.



On verse une partie du bouillon et on laisse cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon qui doit rester chaud pour ne pas arrêter la cuisson.



Quand le riz est fondant, sans être pâteux, on ajoute une bonne cuillère de parmesan et une bonne cuillère de crème fraîche entière de Normandie.



Il ne reste qu'à déguster ce plat de récupération.

