# RISOTTO POULET MENTHE




## Ingrédients

- Piccatas à la menthe
- Fèves
- Petits pois
- Oignons
- Ail
- Riz à risotto
- Parmesan
- Champignons
- Menthe
- Sel & Poivre

## Étapes de préparation

**ÉTAPE 1**

Blanchir les fèves et les petits pois. Garder l'eau de cuisson

**ÉTAPE 2**

Faire revenir les oignons et un peu d'ail dans un fond d'huile. Ajouter le riz et le faire nacrer.

**ÉTAPE 3**

Mouiller à hauteur avec l'eau de cuisson des légumes. Saler et poivrer. Rajouter de l'eau de cuisson à mesure que le riz l'absorbe en remuant régulièrement.

**ÉTAPE 4**

Ajouter le parmesan, les légumes blanchis, les champignons et la menthe et laisser cuire à feu doux encore 5 minutes toujours en remuant.

**ÉTAPE 5**

Faire sauter les piccatas à la poêle et servir avec le risotto



Bon appétit !

**Et pour une version plus rapide, nous vous proposons notre risotto au parmesan AOP et champignons de Paris : 51 351**