



## **Risotto aux fraises du Québec avec émincé de poulet à la Mistelle de fraises**

Recette tirée du site « Poulet du Québec », <http://www.lepoulet.qc.ca/recettes/risotto-aux-fraises-du-quebec-avec-emince-de-poulet-la-mistelle-de-fraises>, site visité le 30 septembre 2010.

### **Ingrédients**

- 320 g (11 oz) de riz carnaroli
- 30 g (1 oz) d'oignon haché
- 90 g (3 oz) de beurre
- 60 ml (2 oz) de vin blanc sec
- Environ 2 L (4 1/2 tasses) de bouillon de volaille
- 160 g (2 tasses) de fraises du Québec
- 60 g (2 oz) de parmesan fraîchement râpé
- Sel et poivre noir moulu au goût
- 200 g (7 oz) de filet de poulet en lanières
- 30 ml (1 oz) d'huile d'olive
- 60 ml (2 oz) de mistelle de fraises
- Un petit bouquet de persil plat haché

### **Préparation**

1. Dans un sautoir, faire revenir les lanières de poulet à l'huile d'olive, saler et poivrer, déglacer à la mistelle de fraises et réserver.
2. Dans une casserole, suer l'oignon haché au beurre, ajouter le riz et nacrer tout en mélangeant pendant quelques minutes.
3. Déglacer au vin blanc et réduire à sec, ensuite continuer la cuisson à feu doux en ajoutant progressivement le bouillon très chaud. Continuer de mélanger et rajouter du bouillon à chaque fois que le risotto devient trop épais.
4. Le riz cuit pendant environ 16-18 minutes. Après 8 minutes de cuisson, ajouter les fraises coupées en quartiers, saler et poivrer.

5. À la fin de la cuisson, le risotto doit résulter crémeux. Hors du feu on ajoute le restant du beurre et le parmesan râpé, puis mélanger pour bien incorporer ces derniers ingrédients et ajuster l'assaisonnement au besoin.
6. Dresser dans les assiettes avec les lanières de poulet à la mistelle.