

# Les Recettes du Marché de Saint Aubin le Cloud

## Risotto au poulet à la moutarde d'ortie.

### Mes achats au marché (4 personnes) :

- un oignon, un ail, une botte d'origan chez Malène du Jardin de la Bassetière
- un fromage de chèvre sec chez Barbara de la Corne de Lièvre
- un « cyrop aux 11 plantes » et une moutarde à l'ortie chez Patricia de la Schaafraniere

Epluchez votre oignon. Dans une cocotte en fonte faites rissoler votre oignon émincé avec 30g de beurre. Laissez votre oignon blondir et versez un verre de « cyrop aux 11 plantes ». Laissez caraméliser. Réservez une partie.

Dans la partie restante, ajouter 450g de riz rond. Laissez le riz s'imprégner et versez le vin blanc (20cl). Laissez bouillir pour que le vin s'évapore.

Ajouter le bouillon de volaille (2l), bien mélanger. Laissez mijoter à couvert à feu moyen.

A la fin de la cuisson, ajouter 80g de beurre, le chèvre sec râpé et l'origan haché. Découpez les filets de poulet en lanière. Faites les revenir dans 3 cuillères à soupe d'huile pendant 5 min. Versez le reste d'oignon et les deux gousses d'ail écrasées. Versez un petit verre de « cyrop aux 11 plantes » et laissez caraméliser.

Hydratez avec du bouillon de poule et laissez cuire pendant 10 min. Ajoutez 4 cuillères à café de moutarde à l'ortie.

Mélangez le riz avec les poulets, rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.

Bonne dégustation !

Au marché de Saint Aubin le cloud, le vendredi soir de 15h30 à 19h00  
On peut payer en

Recette offerte par



Tél : 07 71 71 24 15

[www.gatinemois.fr](http://www.gatinemois.fr)