

# Poulet au risotto de carotte, orange et safran

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 800 g de sauté de poulet
- ◆ 200 g de riz à risotto
- ◆ 1 orange
- ◆ 1 oignon
- ◆ 2 carottes
- ◆ 4 pincées filaments de safran
- ◆ 50 g de beurre
- ◆ 100 g de sucre semoule
- ◆ 25 cl de lait de coco
- ◆ 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ◆ Sel & Poivre

## Préparation :

Prélevez le zeste de l'orange à l'aide d'un épluche-légumes et émincez-le finement.

Faites-le blanchir 1 min dans une petite casserole d'eau bouillante.

Epluchez et émincez les oignons.

Epluchez et taillez les carottes en bâtonnets ou en tagliatelles

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon, laissez blondir quelques minutes puis ajoutez les carottes et laissez cuire 10 min.

Ajoutez les zestes d'orange, le sucre semoule, le lait de coco et 2 pincées de safran.

Laissez cuire 2 min. *Recettes de Caline*

Faites revenir le riz dans 50 g de beurre, 2 pincées de safran.

Lorsque les grains de riz deviennent transparents, ajouter 40 cl d'eau.

A partir de l'ébullition, comptez 15 min de cuisson à feu doux.

Coupez en morceaux le sauté de poulet.

Faites-les dorer dans l'huile d'olive en les retournant régulièrement, 10 min.

Mélangez le riz, le poulet et la sauce.

Réchauffez l'ensemble au dernier moment à feu doux.

Salez, poivrez et servez aussitôt.

**Bon appétit à toutes & tous !!**