

# Poulet au poivre vert sur risotto au chou frisé



La différence est là.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 45 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 poitrines de poulet suisse
- 2 cs poivre vert en saumure
- 1 bouquet persil plat
- 1 citron
- 4 cs amandes moulues
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 600 g chou frisé
- 2 cs huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- 200 g riz à risotto
- 1 dl vin blanc
- 8 dl bouillon de poule
- 20 g beurre
- 50 g sbrinz râpé
- sel
- poivre noir du moulin

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 593 kcal
- 52 g de protéines
- 46 g de glucides
- 20 g de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

### Conseil

Remplacer le sbrinz par du fromage frais pour affiner le risotto et le rendre encore plus crémeux.

## Préparation

- 1 Découper horizontalement une poche plate et profonde dans chaque poitrine de poulet (à faire par le boucher, éventuellement).
- 2 Hacher moyennement fin le poivre. Hacher le persil. Laver le citron à l'eau chaude, prélever le zeste d'un demi-citron. Mélanger le poivre, le persil et le zeste avec les amandes et en farcir les poitrines de poulet. Fermer avec un cure-dent ou de la ficelle de cuisine.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 3 Peler et hacher l'oignon et l'ail.
- 4 Laver le chou frisé, le parer, le couper en quatre et le tailler en fines lanières. Le cuire 6 minutes dans de l'eau bouillante salée, verser l'eau et laisser égoutter.
- 5 Chauffer la moitié de l'huile dans une poêle. Y faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le riz, déglacer au vin blanc, laisser réduire. Mouiller avec le bouillon de poule chaud jusqu'à ce que le riz soit recouvert. Cuire le risotto en remuant jusqu'à ce qu'il soit à peine tendre, en ajoutant peu à peu le reste du bouillon.
- 6 Chauffer le reste de l'huile dans une poêle. Saler et poivrer les poitrines de poulet et les faire revenir 3-4 minutes de chaque côté. Couvrir et laisser reposer sur le plan de travail pendant 5 minutes.
- 7 Lorsque le riz est à peine tendre, ajouter le chou et faire cuire le tout encore 5 minutes. Incorporer le beurre et le fromage, saler et poivrer le risotto. Dresser la viande et le risotto sur des assiettes préchauffées et servir.