

# Fricassé de volaille et son risotto

Pour 8 personnes  
Fait par : Aleksandr Aubry  
Le : 5/01/2017  
Source recette :



## 1. base

80 gr de beurre  
2 poulets PAC de 1,2 kg  
120 gr d'oignon gros  
Assaisonnement

Découper le poulet en 8 puis l'assaisonner.  
Le raidir au beurre puis ajouter les oignons ciselés. Suer à couvert.  
Singer (verser de la farine sur un ragoût pour le lier, avant de le mouiller), mélanger, mouiller au fond blanc bouillant.  
Couvrir, porter à frémissement puis enfourner à 200°C 15 à 30 minutes suivant les morceaux (ailes /cuisses).  
Décanter puis passer le jus de cuisson.  
Réserver pour réaliser le velouté

## 2. Fond blanc

2 carcasses de volaille  
200 gr de carottes  
200 gr d'oignons  
200 gr de poireaux  
100 gr de céleri branche  
1 clou de girofle  
1 bouquet garni

Réaliser un fond blanc avec tous les ingrédients.  
Blanchir, écumer et laisser cuire entre 1 et 2 heures.

## 3. Velouté de volaille

60 gr de farine  
60 gr de beurre  
1 litre de fond blanc  
30 cl de crème

Réaliser un roux et mouiller avec le jus de cuisson, crémer et assaisonner.  
Passer au chinois étamine sur la volaille. Cela évite le dessèchement de la volaille.

## 4. risotto

60 gr de beurre  
80 gr d'oignons  
400 gr de riz rond à risotto (Carnaroli/Arborio)  
12 cl de vin blanc  
2 l de fond blanc  
20 cl de crème ou mascarpone  
125 gr de champignons de Paris

Eplucher, émincer et sauter les champignons de Paris.  
Réhydrater les trompettes de la mort

Suer au beurre les oignons,  
Nacrer le riz (envelopper des grains de riz de matière grasse en les chauffant),  
Déglacer au vin blanc au fur et à mesure de la cuisson, en réalisant celle-ci à feu doux en le remuant à la spatule.  
Après cuisson, crémer ou ajouter le mascarpone  
Ajouter le parmesan et additionner les champignons émincées et égouttés.  
Dresser et envoyer