



4 PERSONNES

Riz crémeux au poulet et aux shiitakés rôtis

Préparation : 15 min. // Cuisson : 40 min.

- **Réhydratez 30 g de shiitakes séchés** dans un grand volume d'eau bouillante pendant 20 min.
- Pendant ce temps, **faites cuire 250 g de riz bambou** dans **500 ml d'eau** et **portez à ébullition**. **Couvrez et laissez cuire** jusqu'à absorption complète de l'eau (environ 15/20 min).
- **Émincez 2 échalotes** et **1 gousse d'ail**. **Coupez 4 escalopes de poulet** et **recouvrez-les** dans **50 g de farine**.
- **Faites revenir les échalotes** et **l'ail** dans une poêle avec **3 càs d'huile d'olive** et ajoutez le **poulet émincé**.
- Au bout de 2 min de cuisson, **incorporez 30 g de beurre** et faites **dorer le poulet** pendant 10 min.
- **Ajoutez les shiitakes** et **prolongez la cuisson de 3 min**.
- **Déglacez avec 3 càs de vinaigre balsamique, 200 ml de bouillon de volaille** et **100 ml de vin blanc**, salez, poivrez. Après évaporation de l'alcool, **ajoutez 100 ml de crème fraîche épaisse**.
- Servez le mélange poulet champignons sur le riz bambou.