

Risotto au poulet, olives vertes BIO et légumes

Vous ne savez pas quoi faire de vos restes de poulet rôti et vous cherchez une recette de saison ? Pour accompagner les premiers jours ensoleillés de l'automne, Valérie du blog [Marciatack](#) vous propose une recette facile et exquise qui séduira toutes les papilles. Avec ce risotto aux légumes de l'été indien et aux **olives** vertes, vous ferez coup double : une action anti-gaspillage et un savoureux plat.

- 4 Pers.
- 10 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- Restes de poulet rôti
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Bio
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Une vingtaine d'olives vertes dénoyautées Bio
- 1 petit poivron rouge
- 300 g de riz rond
- 1 courgette
- 1 litre de bouillon de légumes chaud
- Parmesan
- Basilic
- Sel
- Poivre

Préparation

Grattez la carcasse de poulet rôti pour récupérer les restes de viande. (S'il n'y en a pas, n'hésitez pas à ajouter des os de poulet que vous retirerez au moment de servir, cela donnera encore plus de goût au risotto.)

Pelez et émincez l'oignon.

Pelez et hachez la gousse d'ail.

Coupez les olives en rondelles.

Épépinez le poivron rouge et coupez-le en cubes.

Ôtez les extrémités de la courgette et coupez-la en cubes.

Dans une poêle à bord haut type sauteuse, faites chauffer l'**huile d'olive** puis ajoutez les oignons et l'ail.

Faites dorer à feu doux durant 5 minutes et ajoutez les **olives** tranchées, le poivron rouge, les morceaux de viande et les courgettes.

Laissez dorer, salez, poivrez et ajoutez le riz en remuant jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur nacré/transparente.

Ajoutez alors petit à petit le bouillon de légumes, louche par louche en remuant à chaque fois.

Il faut ajouter du bouillon dès qu'il n'y en a plus dans la poêle.

Mouillez le risotto jusqu'à ce que le riz soit cuit (au bout de 15 à 20 minutes environ)

En fin de cuisson, coupez le feu et parsemez de parmesan râpé et de basilic frais haché.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Couvrez 5 minutes et servez avec des copeaux de parmesan et en ajoutant des tranches d'**olives** vertes si besoin.

Bon appétit !

D'autres recettes

Risotto printanier à la fraise gariguette

Croquettes de poisson aux olives dénoyautées Bio

Nouilles sautées aux légumes, poulet et olives

Légumes à la plancha et brochettes d'olives