

## Poule au riz gratinée

## Poule au riz gratinée

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 45 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

1 poule de 2 kg  
250 g de riz rond italien (arborio)  
1 petit poireau  
2 carottes  
2 branches de céleri  
1 oignon piqué d'un clou de girofle + 1 oignon  
1 bouquet garni  
50 g de beurre  
25 cl de crème liquide  
4 tablettes de bouillon de volaille  
100 g de fromage râpé  
sel  
poivre

### Préparation

Faites bouillir 2 l d'eau dans un faitout avec les tablettes de bouillon émiettées, l'oignon piqué et le bouquet garni. Plongez la poule dans le bouillon frémissant et faites cuire 1 h 30.

Pelez les carottes, effilez le céleri et nettoyez le poireau. Coupez les légumes en tronçons. Au bout de 1 h de cuisson de la poule, ajoutez les légumes et poursuivez la cuisson 30 min. Egouttez la poule et les légumes, filtrez le bouillon, laissez refroidir, puis placez-le 2 h au frais. Désossez la poule et détaillez la chair en morceaux.

Dégraissez le bouillon et mettez-le à chauffer. Placez la poule et les légumes dans une casserole, arrosez de 3 louches de bouillon, faites réchauffer à feu très doux.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une grande sauteuse et mettez-y l'oignon émincé à revenir. Dès qu'il est doré, versez le riz, mélangez jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Versez 2 louches de bouillon, remuez et, dès que le riz l'a absorbé, ajoutez du bouillon. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le riz soit cuit (20 min environ) et qu'il ne reste plus du tout de liquide. Ajoutez la crème liquide, salez et poivrez.

Pré-chauffez le four à 180°. Versez le riz dans un plat à gratin. Disposez dessus la poule et les légumes. Saupoudrez de râpé et faites gratiner 20 min environ au four. Servez très chaud.

### Le bon accord vin

un mâcon

Notes personnelles