



Elvea, L'Italie chez vous

One pot orzo aux boulettes de poulet



Ingrédients pour 4 Personnes

Pour les boulettes de viande

500 g de	hachis de poulet
150 g de	chapelure
1	œuf
	huile d'olive

Pour l'orzo

1	oignon haché
2 gousses d'	ail, finement haché
0,50	butternut
400 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
400 ml de	bouillon de volaille
250 g de	orzo
branches de	thym frais
50 ml de	crème
4 cuillères à soupe de	parmesan (râpé)
gouttes	jus de citron
1 cuillère à soupe de	persil frais haché
	poivre
	sel

Préparation

1. Mélangez le haché de poulet avec la chapelure et l'œuf. Formez ensuite des boulettes. Faites-les revenir dans un filet d'huile dans une grande casserole sur le feu.
2. Ajoutez l'oignon, l'ail et les dés de courge butternut. Faites revenir brièvement, puis mouillez avec les tomates en dés et le fond de volaille.
3. Ajoutez l'orzo et assaisonnez avec du thym, du poivre et du sel. Laissez mijoter jusqu'à ce que l'orzo soit cuit et ait absorbé tout le liquide, en remuant régulièrement.
4. Lorsque l'orzo est cuit, incorporez un filet de crème au plat. Finalisez avec du parmesan râpé, un filet de jus de citron, un peu de zeste et du persil finement haché.





Elvea, L'Italie chez vous

- En collaboration avec njam! pour l'émission Winterse Kost
- Recette du chef Jelle Beeckman
- Photo de Stephanie Bex

Info recette: Jelle Beeckman

