



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

