

# VELOUTE DE RIZ AU POULET ET MASCARPONE AUX HERBES

Un velouté tout léger. Un velouté tout doux. Un velouté très digeste.

Pour 4 bols

Préparation : 5 min

Cuisson : 40 min



**120 g de riz rond**

**1/2 litre de lait**

**1 litre de bouillon de volaille (si pas de carcasse de poulet et pour la rapidité : 1 l d'eau + 1 tablette)**

**2 blancs de poulet**

**2 cuillères à soupe de mascarpone + un peu de lait pour le détendre**

**6 brins de ciboulette**

**6 brins de coriandre**

**sel**

**poivre**

- 1 Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole, arrêter le feu et y mettre à pocher les blancs de poulet entiers pendant 40 min.
- 2 Porter à ébullition le lait et le bouillon de volaille. Y verser le riz et faire cuire 25 min jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
- 3 Pendant ce temps, mélanger le mascarpone avec un peu de lait de manière à obtenir une crème épaisse.
- 4 Laver, égoutter les herbes et les hacher finement. Les mélanger au mascarpone, saler, poivrer et réserver au frais.
- 5 Quand le riz est cuit, le mixer avec le jus de cuisson.
- 6 Couper les blancs de poulet égouttés en fines lanières.
- 7 Répartir le velouté de riz dans les bols, disposer des lanières de blanc de poulet et servir avec une cuillère de mascarpone aux herbes.

