

# Risotto au champagne, shiitaké et ciboulette, foie gras poêlé |

Recette pour 4 personnes

## Description

Un plat très apprécié qui prend des airs de fête.

## Ingrédients

### Risotto

- 200 Gr Oignon
- 100 Gr Céleri-branche
- 300 Gr Riz arborio
- 200 Ml Champagne
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Parmesan râpé

### Garniture

- 1 Lb Shiitake
- 0.50 Botte(s) Ciboulette

### Escalope de foie gras

- 2 Unité(s) Escalope de foie gras

### Finition

- 4 Brin(s) Cerfeuil

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Épluchez et ciselez finement l'oignon

Lavez et coupez en petite brunoise (cubes) la branche de céleri

Coupez les queues de champignon (Shiitake)

Préparez et gardez au chaud le bouillon de volaille

Râpez finement le Parmesan

Ciselez finement la ciboulette fraîche.

### Risotto Champagne

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir l'oignon et le céleri sans coloration.

Versez le riz et laissez-le nacrer (translucide) durant 2 mn. Mouillez avec le champagne et laissez réduire jusqu'à évaporation totale.

Ajoutez peu à peu le bouillon chaud et faites cuire le risotto sur feu moyen pendant 20 mn. Ne cessez pas de remuer doucement avec une cuillère en bois.

Le riz doit rester al dente, au moment du service, hors du feu, ajoutez le beurre froid coupé en dés, puis le Parmesan râpé

Assurez-vous d'un bon assaisonnement, servez.

### Foie Gras

Assaisonnez de fleur de sel les escalopes de foie gras, les coupez en deux.

Dans une poêle chaude, saisissez les deux côtés des escalopes, une fois une belle coloration obtenue (env. 40 sec de chaque côté), retirez-les, les déposer sur une plaque avec papier absorbant.

Juste avant de les servir, passez-les au four durant 2 minutes.

### Shiitake

Dans la même poêle, servez-vous du gras de canard pour faire sauter les champignons, assaisonnez de sel et poivre.

Une fois les champignons bien sautés, les réserver au chaud, au moment de servir, faites les sauter hors du feu avec la ciboulette.

Servez.

### Montage et finition

Déposez une belle louche de risotto dans l'assiette choisie, déposez dessus les champignons et ciboulette, ajoutez dessus le morceau de foie gras.

Donnez un tour de moulin à poivre, ainsi qu'un filet de gras de canard.

Déposez une branche de cerfeuil.

**Bon appétit!**