

# Risotto aux champignons et canard confit, copeaux de parmesan et huile de truffe |

Recette pour 4 personnes



## Description

Riz Arborio cuit à la louche de fond de volaille et aromatisé de champignons frais sautés, feuilles de thym, chair de canard confit et garnit de quelques copeaux de parmesan et gouttes d'huile de truffe afin de rehausser la saveur des champignons.

## L'astuce du chef

Vous pouvez effectuer une précuisson du risotto et stopper la cuisson après environ 15 minutes lorsque le riz est encore croquant et avant d'incorporer les garnitures. Étendez simplement le risotto sur une grande plaque à biscuit. De cette façon, vous pouvez reprendre la cuisson au moment du service en réchauffant votre riz avec le bouillon restant et incorporant la suite des ingrédients. ATTENTION: Pour les plus fins gourmets, nous vous proposons d'ajoutez une tranche de foie gras poêlée, sur votre risotto avant de le servir.

## Ingrédients

### Pour la cuisson du risotto

- 300 Gr Riz arborio
- 150 Gr Oignon
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour la garniture du risotto

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 227 Gr Champignon
- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 5 Ml Huile de truffe
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Unité(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

### Mise en place

Effilochez la chair des cuisses de canard. Émincez les champignons. Ciselez l'oignon et la ciboulette. Effeuillez le thym. Hachez l'ail. À l'aide d'un économe, réalisez des copeaux de parmesan. Coupez le beurre en cubes.

### Préparation des champignons

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les champignons à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonnez de sel et poivre, ajoutez le thym frais haché ainsi que l'ail haché. Laissez cuire 2 minutes.

### Préparation du risotto

Dans une casserole, faites chauffer le bouillon de poulet et assaisonnez-le de sel et poivre si nécessaire. Dans une autre casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le riz et faites-le nacrer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Déglacez avec le vin blanc. Remuez et laissez le liquide s'évaporer complètement. Versez une louche de bouillon chaud en remuant régulièrement jusqu'à l'absorption du liquide. Ajoutez le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 20 minutes. Incorporez les champignons et la chair de canard confit au risotto, cuire une minute supplémentaire pour réchauffer le tout. Retirez du feu, ajoutez la moitié des copeaux de parmesan, la moitié de la ciboulette et les cubes de beurre. Mélangez doucement et rectifiez l'assaisonnement.

### Dressage de vos assiettes

Dressez le risotto dans des bols, et décorez le tout de copeaux de parmesan et ciboulette ciselé. Versez finalement quelques gouttes d'huile de truffe.

**Bon appétit!**