

Effiloché de confit de canard en persillade et risotto au vin rouge



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 Cuisses de canard confites
- 300 g de Riz arborio
- 50 g de Beurre
- 50 g de Parmesan
- 1 Oignon
- 15 cl Vin rouge
- 6 cl Huile d'olive
- 6 pincées de sel et de poudre de Piment d'Espelette
- Persil
- 4 Gousses d'ail
- Bouillon de volaille : 1 l
- 3 tours de Moulin à poivre



Temps >>



Préparation
15 min



Cuisson
30 min

Préparation

- Emincez l'oignon et 1 gousse d'ail, ciseler le persil.
- Passez les cuisses quelques minutes dans un four tiède pour faciliter leur dégraissage. Les Désosser et effilochez la chair du confit.
- Dans une poêle, versez une cuillère à café de graisse de confit, et colorez vivement la chair du confit. Lorsqu'il commence à accrocher, ajoutez l'ail et le persil. Réserver.
- Portez le bouillon de volaille à ébullition. Le maintenir à frémissement.
- Dans un faitout, versez un filet d'huile d'olive et faire suer l'oignon émincé et 3 gousses d'ail en chemise. Ajoutez le riz et le nacrer (c'est-à-dire bien l'enrober de gras). Déglacez avec le vin rouge.
- Quand le vin s'est évaporé, versez le bouillon louche après louche jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Répétez l'opération jusqu'à cuisson totale du riz (comptez 20 mn).
- A la fin de cuisson du riz, ajoutez le beurre froid coupé en dés et le parmesan fraîchement râpé.
- Dressez le riz dans des assiettes creuses, et le surmonter de confit de canard en persillade.

Dégustez sans attendre.