



RISOTTO AU CONFIT DE CANARD ET POEELE DE FOIE GRAS

par Marc de Canck restaurant « La Chronique » Montréal.

Canada.

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

200 gr de riz « Arborio »
2 c. à soupe de beurre clarifié
1 échalote
10 cl de vin blanc
50 cl bouillon de canard ou fond léger de canard
60 gr de parmesan râpé
10 cl de crème à 35%
Sel et poivre

2 cuisses de canard confites
4 tranches de foie gras de 80 à 90 gr chaque.

Réalisation

Faire un risotto classique avec le beurre clarifié, l'échalote, le vin blanc et le bouillon de canard.
Garder un peu de bouillon de canard pour la finition du plat.
Cuire le risotto à 80% de sa cuisson. Le laisser refroidir.
Dans une sauteuse, mettre le confit de canard effiloché, la crème, le parmesan et un peu de bouillon de canard.
Ajouter le risotto cuit à cette préparation et terminer la cuisson.
Rectifier l'assaisonnement au goût.
Durant ce temps, poêler les tranches de foie gras.

Finition&Dressage

Disposer le risotto dans quatre assiettes creuses, ajouter la tranche de foie gras et garnir de quelques copeaux de parmesan.

Le mot du Chef : nous servons ce risotto en entrée.
Les liquides peuvent varier de quantité selon le type de riz utilisé.