



# RISOTTO A LA MILANESE, MAGRET DE CANARD ET VINAIGRE BALSAMIQUE

par Andrea Bozzolo restaurant « Divino » Sarasota. Floride.

---

**Nbre de personnes : 4**

## ***Ingrédients***

200g de riz (Vialone Nano or Carnaroli)  
1 oignon rouge  
150 g de beurre  
60 g de parmesan râpé  
40 g de moelle de veau  
1,5 L de bouillon de boeuf  
1 g de pistil de safran  
2 magrets de canard (180 g chaque)  
3 cl de vinaigre balsamique de Modene  
Huile d'olive extra vierge  
Sel et poivre  
2 oeufs  
Chapelure

## ***Réalisation***

Ciseler finement l'oignon, faire fondre le beurre dans une sauteuse en cuivre puis ajouter l'oignon et le faire revenir pendant 2 min a feu moyen.

Ajouter le riz, le faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne brillant mais sans coloration. Ajouter le safran, le bouillon petit à petit et cuire pendant 16 min.

Retirer la casserole du feu, ajouter le parmesan, la moelle et la moitié du beurre.

Débarrasser le risotto sur un plat rectangulaire a rebord et le mettre au congélateur pendant 30 min

Faire une petite incision sur la peau du canard à l'aide d'un couteau, assaisonner de poivre et sel, le faire rôtir dans une poêle avec le beurre clarifié pendant 5 min (le canard doit être rose a l'intérieur), le retirer de la poêle, jeter le gras déglacer avec le vinaigre balsamique

Ajouter un peu de bouillon de bœuf, retirer du feu, ajouter le beurre en émulsionnant la sauce.

Retirer le risotto du congélateur et le couper en rectangles de 3 par 8 cm.

Badigeonner les rectangles d'œufs battus et les passer à la chapelure et les frire à l'huile d'olive extra vierge pendant 3 min (1,5 min de chaque côté) et les sécher avec du papier absorbant.

Dans une assiette déposer le risotto frit, le canard coupé en tranches, arroser de sauce sur le contour de l'assiette.

Bon appétit!

Andrea Bozzolo