

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

Recette pour 4 personnes



Description

Un délicieux parfum d'Italie relevé d'une pointe de truffe.

L'astuce du chef

Le risotto fait partie de ces recettes que l'on peut décliner de différentes manières, alors à vous de faire marcher votre imagination!

Ingrédients

Pour le risotto

- 250 Gr Riz arborio
- 6 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 100 Gr Parmigiano reggiano
- 200 Ml Vin blanc
- 2 Litre(s) Bouillon de légumes
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Pour les champignons en persillade

- 100 Gr Champignons de paris
- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 10 Branche(s) Persil
- 2 Unité(s) Ail
- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Dressage

- 4 Cuil. à thé Huile de truffe
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Dans une casserole, portez le bouillon à ébullition, ajoutez votre riz et laissez cuire 7 minutes. Une fois le riz pré-cuit, égouttez-le en conservant le bouillon. Étalez le riz sur une plaque pour arrêter la cuisson. Hachez le thym, l'ail et le persil. Ciselez l'oignon, brossez les champignons, émincez-les.

Faites des copeaux de parmesan pour la finition, et râpez le reste du Parmesan.

Effilochez les cuisses de canard confits.

Préparation pour le risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec le thym. Ajoutez le riz et le vin blanc, et cuire jusqu'à réduction à sec. Couvrez avec le bouillon (que vous avez soigneusement gardé) et cuire jusqu'à l'absorption du liquide. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente. Pendant la cuisson de votre riz, faites suer l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive, ajoutez les champignons et cuire 4 à 6 minutes, puis ajoutez l'effiloché de canard. Retirez du feu et ajoutez le persil.

Avant de servir, ajoutez une belle cuillère de beurre et le Parmesan râpé, bien mélanger en dehors du feu, servir.

Pour le dressage

Placez le risotto dans un bol et ajoutez vos copeaux de parmesan ainsi qu'un filet d'huile de truffe blanche. Dans une assiette creuse, mettez deux belles cuillères de risotto, garnissez avec les champignons et le canard effiloché.

Bon appétit!