

*Riz*

Risotto crémeux au champignons des bois, crispy de magret de canard et tuile parmesan

**1h45**

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

45 min

CUISSON

0

REPOS

750

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour la
poêlée de champignons**

150 g **Girolle(s)**
150 g **Pleurote(s)**
150 g **Shiitake**
1 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
0.5 botte(s) **Persil plat**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Huile de
pépins de raisins**

**Ingrédients pour le
risotto**

300 g **Riz Arborio**
1 **Echalote(s)**
20 g **Beurre**
80 cl **Bouillon de volaille**
20 cl **Vin blanc**

Étape 1

Préparations préliminaires

- 1 Préchauffer un four à 200°C (Th.7).
- 2 Commencer par éplucher et ciseler les échalotes, les réserver dans un bol.
- 3 Éplucher la gousse d'ail et la hacher. La réserver dans un récipient à part.
- 4 Prendre le persil et le rincer si nécessaire. Dans ce cas il sera impératif de le sécher complètement avant de le travailler.
- 5 Équeuter le persil plat pour ne récupérer que les feuilles.
- 6 Les superposer et les concasser avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 7 Attention à ne pas trop le hacher pour garder toute sa fraîcheur.
- 8 Parer les pieds des champignons si nécessaire, les laver en les passant rapidement dans un saladier d'eau légèrement tiède.
- 9 Bien les sécher dans un linge.

- 10 Prendre les shiitakes et les pleurotes, les émincer finement.
- 11 Prendre les girolles, les couper en deux ou en quatre suivant leur grosseur. Les réserver a part des autres champignons dans un saladier.

Étape 2

Réalisation des tuiles de parmesan

- 1 Prendre le bloc de parmesan frais et le râper. En garder de côté pour l'assaisonnement du risotto.
- 2 Couvrir de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie allant au four. Etaler des bandes de parmesan râpé en long rectangle.
- 3 Veiller à bien laisser de la place entre chaque bande pour qu'elles n'accrochent pas entre elles.
- 4 Enfourner. Rester devant le four pour surveiller car la cuisson est très rapide.
- 5 Lorsque le parmesan a fondu et commence à gratiner, sortir la plaque et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Séchage du magret fumé

- 1 Baisser le four à 180°C (Th.6).
- 2 Prendre les tranches de magret de canard fumé et retirer la partie blanche, c'est à dire le gras.
- 3 Placer les morceaux de chair sur une plaque avec du papier sulfurisé, enfourner pour les faire sécher.

Étape 4

Cuisson des champignons

- 1 Faire chauffer une poêle et ajouter un filet d'huile de pépin de raisin.
- 2 Préparer un saladier avec une passoire au dessus.
- 3 Lorsque l'huile est bien chaude, jeter les girolles dedans, les faire revenir vivement pendant 2 minutes une première fois.
- 4 Les débarrasser dans la passoire.
- 5 Essuyer la poêle et la remettre à chauffer.
- 6 Ajouter une noix de beurre et faire suer la moitié des échalotes.
- 7 Ajouter ensuite l'ail et tous les champignons, faire revenir à feu vif pour bien les colorer.
- 8 Saler et poivrer. Ajouter en fin de cuisson le persil plat concassé.
- 9 Éteindre le feu et réserver la poêle au chaud.

Étape 5

Séchage du magret fumé

- 1 Vérifier que les tranches de magret sont bien sèches et

4 c. à soupe **Mascarpone**

Ingrédients pour les tuiles au parmesan

300 g **Parmesan**

Ingrédients pour la sauce

25 cl **Jus de veau**

25 g **Beurre**

Ingrédients pour le crispy de magret de canard

12 tranche(s) **Magret de canard**

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) **Cerfeuil**

les sortir du four.

- 2 Les laisser refroidir à température ambiante

Étape 6

Réduction du jus de veau

- 1 Verser le jus de veau dans une casserole. Le porter à ébullition pendant quelques minutes pour le faire réduire jusqu'à ce qu'il devienne nappant.
- 2 Monter le jus en incorporant progressivement les parcelles de beurre.
- 3 Maintenir le jus au chaud sans le faire bouillir.

Étape 7

Cuisson du risotto

- 1 Faire chauffer une casserole avec une noix de beurre.
- 2 Faire suer les échalotes dans le beurre moussant sans les colorer.
- 3 Ajouter le riz et le laisser nacrer une bonne minute.
- 4 Mouiller le riz avec le vin blanc. Puis verser progressivement trois louches de bouillon de volaille. Continuer de mélanger pendant que le riz boit le bouillon.
- 5 Goûter le riz. Lorsqu'il commence à être légèrement fondant mais encore un peu croquant, ajouter une noix de beurre et deux louches de bouillon de volaille.
- 6 Vérifier la cuisson en goûtant. Ajouter ou non du bouillon suivant la consistance souhaitée.
- 7 Terminer le risotto en le liant avec la mascarpone et le parmesan râpé.
- 8 Ajouter les champignons poêlés. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Étape 8

Dressage

- 1 Dresser le risotto dans les assiettes.
- 2 Verser tout autour un cordon de jus de veau réduit monté au beurre.
- 3 Piquer sur le dessus une tuile au parmesan et des chips de magret fumé.
- 4 Décorer avec un brin de cerfeuil.