

RISOTTO AU FOIE GRAS ET BOUDIN NOIR



Facile

Préparation:5mn

Cuisson:22 mn (20 + 2 +2)

Pour 4 personnes:

200 g de riz carnaroli (arborio ou vialone)

2 belles échalotes ciselées

1 l de bouillon de légumes gardé chaud (ou volaille maison ou fait avec un cube)

1 verre de vin blanc

12 rondelles de boudin noir nature (7 à 8 mm d'épaisseur)

200 g de foie gras cru ou un reste de terrine mi-cuite (50 + 150)

1 càs de beurre

Sel et poivre blanc

Faire fondre les échalotes dans une noisette de beurre à feu assez doux sans les colorer. Lorsqu'elles sont transparentes, à feu plus moyen-vif, ajouter le riz et le glacer 1 ou 2 minutes.

Verser le verre de vin blanc, attendre qu'il soit complètement absorbé avant de verser le bouillon très chaud petit à petit, en attendant à chaque fois qu'il n'y en ait plus avant d'en rajouter un peu.

Lorsque le riz est presque cuit (environ 18 mn) mais que tout le liquide n'est pas absorbé, en maintenant le feu doux, ajouter les 50 g de foie écrasé à la fourchette. Mélanger délicatement pendant deux minutes en continuant la cuisson.

Goûter et rectifier l'assaisonnement. Garder au chaud, le temps de poêler le foie gras coupé en gros dés pour qu'il dore, l'assaisonner de sel et poivre et le poser sur un papier absorbant.

Ôter le gras rendu et passer très rapidement les rondelles de boudin à feu vif pour qu'elles grillent sur les 2 côtés.

Répartir le risotto dans 4 assiettes creuses chauffées à l'avance (ou en le moulant avec un emporte-pièce). Disposer trois rondelles de boudin autour et les dés de foie en dôme au milieu.

Servir très chaud.