

Risotto au Foie Gras et Boudin Noir

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- RIZ	250g
- ECHALOTE(S)	2 belles émincées
- BOUILLON DE LEGUME	1 litre (2 cubes)
- VIN BLANC SEC	20 cl
- BOUDIN NOIR	12 rondelles de 2 cm d'épaisseur
- ESCALOPE(S) DE FOIE GRAS	300g + 50g pour le riz (cru)
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites fondre les échalotes émincées dans du beurre chaud. Lorsqu'elles sont transparentes, ajoutez le riz et laissez-le se glacer 1 minutes.
- Versez-y alors le vin blanc puis petit à petit le bouillon de légumes. Couvrez, baissez le feu et remuez souvent. Laissez mijoter pendant 20 à 25 minutes.
- En fin de cuisson, incorporez délicatement les 50g de foie gras cru écrasé à la fourchette. Poivrez mais évitez le sel !! Gardez au chaud.
- Dans une poêle antiadhésive, faites revenir les escalopes de foie gras ainsi que les tronçons de boudin pendant 2 minutes. Salez et poivrez.
- Dressez les assiettes en surmontant le risotto de l'escalope de foie et répartissez 3 tronçons de boudin par assiette.

