

Risotto au foie gras et chanterelles

Pour 6 personnes : 400 g de riz Arborio ou carnaroli

1 grand verre de vin blanc

1 branche de céleri (10cm)

50 g de foie gras cuit écrasé en purée

200 g de foie gras frais ou congelé en tranches

1 l environ de bouillon de volaille

Beurre, huile d'olive

6 échalotes hachées

Chanterelles ou autres champignons 300 g

Sel, poivre

*Chauffer le bouillon. Le mixer avec la purée de foie gras. Réserver.
Préparer les champignons et les faire cuire dans une poêle chaude,
sans matière grasse, jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.
Ajouter 2 échalotes hachées, une grosse cuillère à soupe de beurre,
saler, poivrer, goûter.*

*Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes restantes, le céleri haché,
dans l'huile d'olive, pendant 5 mn environ, avec une pincée de sel.
Ajouter le riz. Baisser l'intensité du feu. Remuer constamment.
Les grains de riz ne doivent pas être colorés et vont commencer à être
transparent. Ajouter un peu de vin. Lorsqu'il est évaporé, ajouter une
louche de bouillon de foie gras (cuire très lentement).
Puis ajouter une autre louche en alternant avec le vin blanc.
Le liquide doit être complètement absorbé par le riz.
Cela prend environ 15 mn.*

*Pendant ce temps, poêler sur feu vif les tranches de foie gras frais (ou
congelés) 30 secondes de chaque côté.
Goûter le riz. Ajouter encore du bouillon si le riz est encore trop ferme.
Vérifier l'assaisonnement.
Enlever la sauteuse du feu, ajouter le beurre.*

Dresser sur assiette avec les champignons, les tranches de foie gras .