

# Risotto au magret de canard

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 20 à 25 min*

## Ingrédients :

- 400g de risotto
- 120g de magret de canard fumé en tranches
- 2 échalotes
- 1 petit oignon
- 3 à 4 cs d'huile d'olive
- 3 pincées de piment doux
- 15cl de vin blanc sec
- 1l de bouillon de volaille (eau+2 cubes)
- 4 cs de crème fraîche
- Sel & Poivre
- 1 pincée de sel de Guérande parfumé à la Truffe (facultatif)



*Ustensiles spécifiques : un faitout et une spatule.*

## Réalisation :

- Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé et les échalotes dans l'huile d'olive sans les laisser colorer.
- Saupoudrer de piment.
- Ajouter le risotto et laisser chauffer quelques instants pour le nacrer.
- Verser le vin blanc et poivrer. Cuire jusqu'à évaporation du liquide.
- Ajouter le bouillon petit à petit, au fur et à mesure que le risotto l'absorbe.
- Cuire 15-20 min environ tout en mélangeant très régulièrement.
- Saler.
- Hors du feu, ajouter la crème fraîche et bien enrober le riz.
- Servir avec les tranches de magret de canard et la pincée de sel de truffes.

*Bon appétit !*