

Foie gras poêlé et son risotto au champagne

Le réveillon arrive à grands pas et vous manquez d'idées pour séduire et régaler vos proches ? **Nadia Paprikas** vous propose de préparer et déguster le **premier plat de notre menu de Noël** : un risotto atypique et gourmand. Découvrez sans attendre ce grand classique de la cuisine italienne revisité, au champagne et foie gras. Festif à souhait, c'est le plat parfait pour les fêtes de fin d'année !

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 25 Min.

Ingrédients

- 300 g de riz spécial risotto
- 50 cl de bouillon de légumes
- 1 oignon haché
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Bio
- 25 cl de champagne
- 80 g de parmesan
- 8 escalopes de foie gras
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel
- Poivre

Préparation

Faites revenir l'oignon haché dans une grande casserole avec l'**huile d'olive vierge extra Bio**.

Lorsque l'oignon devient transparent, ajoutez le riz et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Déglacez avec le champagne. Remuez le tout.

Une fois que le champagne s'est presque évaporé, ajoutez une louche de bouillon de légumes tout en remuant pour que le riz n'accroche pas au fond de la casserole. Salez et poivrez.

Ajoutez ensuite le reste du bouillon louche après louche jusqu'à la fin de cuisson (environ 20 min).

Retirez la casserole du feu et ajoutez le parmesan râpé.

Couvrez et laissez reposer le temps de cuire les escalopes de

foie gras.

Saisissez les escalopes de foie gras 30 secondes de chaque côté dans une poêle sur feu assez vif. Salez et donnez un tour de moulin à poivre.

Servez le risotto avec le foie gras. Décorez légèrement de persil haché.

C'est prêt !

Les autres recettes de notre menu de Noël 2018

L'apéritif : Croquetas aux olives noires

L'entrée : Ceviche de langoustines, quinoa et pomelos

La soupe de Noël : Chaudrée de Noël aux moules

Le second plat: Cailles à la purée de patates douces à l'huile d'olive vierge extra Bio

Le dessert : Cake à l'orange, au romarin et à l'huile d'olive Bio

Pour plus d'inspiration, consultez notre menu de Noël 2017

La décoration & boulangerie : Petits pains en bonhommes de neige

L'entrée : Tarte friande de langoustines

Le premier plat : Travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours

Le second plat: Pavé de boeuf au foie gras et cèpes

Le dessert : Les profiteroles à l'huile d'olive