



Arroz de Pato

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 25 min

INGRÉDIENTS

- 2 cuisses de canard confites
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 grosse carotte
- 20 cl de Porto
- 1 bouillon de volaille
- 250 g de riz
- 0.5 chorizo fort
- 2 pistils de safran

Dans un faitout, mettre 1 cuil à café de graisse de canard et faire revenir votre oignon émincé et votre gousse d'ail pelée et dégermer.

Pendant ce temps, coupez votre carotte en dés et votre chorizo en rondelles.

Ajoutez-les aux oignons.

Faire revenir quelques minutes.

Incorporez le riz et le faire dorer quelques minutes.

Versez le Porto, couvrir de bouillon de volaille.

Cuire pendant 10 min ou jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide. Si besoin, ajoutez du bouillon.

Lorsque le riz est cuit, ajoutez le safran, le confit émietté.

Versez la préparation dans un plat allant au four et enfournez pour 15 min à 180°C.

Servez bien chaud.