

Couronne de riz aux foies de volailles

Pour 4 personnes.

Préparation : 30 mn, cuisson : 30 mn.

250 g de riz, 400 g de foies de volaille, 3 oignons, 250 g de champignons, 75 g de lard de poitrine fumé, 1 carotte, 1 petit bouquet garni, 1 bol de bouillon de bœuf (avec tablette de concentré), 1 verre de vin blanc, 1 verre à porto de madère, farine, sel, poivre.

Laver le riz jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement limpide. Faire bouillir une quantité d'eau égale à 2 fois le volume du riz, y jeter le riz. Couvrir, laisser cuire 18 mn à feu aussi doux que possible.

Parer les foies de volailles, retirer la poche de fiel. Eplucher un oignon et le hacher aussi fin que possible, éplucher la carotte, la couper ainsi que les lardons en très petits dés. Faire revenir le tout dans une sauteuse dans 1 c à soupe de beurre avec le bouquet garni. Saupoudrer avec 1 c à soupe de farine, faire fortement roussir (tout en remuant) puis mouiller avec le bouillon chaud et le vin blanc. Laisser cuire 20 mn à tout petit feu.

Par ailleurs nettoyer les champignons, les émincer puis les faire revenir. Faire blondir à feu doux les 2 autres oignons préalablement émincés dans du beurre. Ajouter les foies et les laisser cuire 10 mn. Assaisonner.

Mélanger le riz avec du beurre frais et le fromage râpé. Le verser dans un moule rond huilé, bien tasser, démouler sur un plat de service, tenir au chaud.

Passer la sauce brune (carottes, lardons) au chinois en pressant bien avec un pilon. Ajouter dans la sauce le madère, les champignons, les foies de volailles, réchauffer 1 mn sans laisser bouillir. Verser au centre de la couronne de riz.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.