

# Casserole de canard et riz au chouïço

durée totale **90 min.** 30 min. temps de préparation 60 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**5554 kJ / 1332.1 kcal**

Matières grasses: **82,9 g** Protéines: **82,3 g**  
Glucides: **57,7 g**

## INGRÉDIENTS

4 portions

### Pour le canard :

- 3** morceaux de cuisse de canard
- 2** carottes
- 1** oignon
- 3** gousses d'ail

### Pour la sauce :

- 500 g** de chouïço (chorizo)
- 50 ml** de porto
- 150 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
- 4** baies de piment de la Jamaïque

### Pour le riz :

- 1** oignon
- 250 g** de riz à long grain, non cuit

### Pour servir :

- 10 g** de persil
- 10 g** de coriandre

## PRÉPARATION

### Étape 1

**3** morceaux de cuisse de canard - **2** carottes - **1** oignon - **3** gousses d'ail

Laver et essuyer les cuisses de canard avec un torchon. Séparer au niveau de l'articulation entre le haut et le bas de la cuisse à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'un ciseau à volaille. Laver et éplucher les carottes et les couper en tranches de 1 cm. Éplucher et couper l'oignon en gros cubes. Hacher grossièrement l'ail.

### Étape 2

**500 g** de chouïço - **50 ml** de porto - **150 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **4** baies de piment de la Jamaïque

Faire revenir lentement les cuisses de canard dans une casserole afin de libérer la graisse de canard. Ajouter le chouïço entier et les légumes coupés en morceaux. Ajouter le porto, la sauce soja Kikkoman et le piment de la Jamaïque. Remplir d'eau jusqu'à ce que les cuisses et le chouïço soient recouverts. Laisser mijoter à couvert pendant environ 45 minutes.

### Étape 3

Retirer les cuisses de canard et le chouïço du liquide. Retirer les carottes et passer le bouillon au tamis dans une cruche. Retirer la viande des os et réserver. Couper le chouïço en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur.

#### Étape 4

**1** oignon - **250 g** de riz long grain, non cuit  
Éplucher et couper l'oignon en petits dés. Mélanger le riz à l'oignon et mettre le tout dans une casserole. Compléter avec environ 450 ml de bouillon de canard et porter à ébullition à couvert. Poursuivre la cuisson pendant environ 10 minutes à feu doux, jusqu'à ce que le riz soit cuit.

#### Étape 5

**10 g** de persil - **10 g** de coriandre  
Préchauffer le four à 160 °C (grils du haut et du bas). Mélanger le riz avec les carottes, le canard et le chouïço. Garder un peu de chouïço pour servir. Répartir le riz dans un plat à gratin. Décorer avec du chouïço. Enfourner pendant environ 15 minutes. Laver, sécher et hacher grossièrement le persil et la coriandre. Une fois les 15 minutes écoulées, sortir du four et servir avec les herbes fraîches.