

Risotto au kimchi et magret d'oie croustillant

durée totale **240 min.** 60 min. temps de préparation 180 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le magret d'oie :

3,5 kg de magret d'oie (env. 5 morceaux), avec les os
Sel

200 g de carottes, hachées grossièrement

135 g d'oignons, hachés grossièrement

200 g de céleri, haché grossièrement

30 ml d'huile végétale

100 ml [Glaçage Teriyaki Kikkoman](#)

500 ml d'eau

Pour le risotto :

60 ml d'huile végétale

225 g d'échalotes finement coupées

500 g de chou chinois

500 g de riz à risotto

300 ml de vin blanc

1,5 litre de bouillon de volaille

100 g [Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman](#)

200 g de beurre en flocons

200 g de parmesan fraîchement râpé

En plus :

10 g de coriandre effeuillées

100 g de poireau (partie verte uniquement)

PRÉPARATION

Étape 1

Pour le magret d'oie, préchauffer le four à environ 160 °C (chaleur tournante). Inciser la peau des poitrines d'oie à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Faire chauffer l'huile dans un plat à rôtir et saisir la viande à feu moyen pendant 5-6 minutes.

Étape 2

Retirer les magrets d'oie et les saler légèrement. Ajouter les légumes dans le plat à rôtir, faire revenir 2 à 3 minutes et déglacer à l'eau. Déposer les magrets d'oie, peau vers le haut, sur les légumes, couvrir et cuire au four pendant 1 heure. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson à découvert pendant une heure, jusqu'à ce que le tout soit bien cuit.

Étape 3

Retirer la viande des os et la badigeonner de marinade Teriyaki Kikkoman. Réchauffer brièvement sous une salamandre ou au four.

Étape 4

Pour le risotto, couper la tige du chou chinois en petits dés et les feuilles en gros morceaux. Faire chauffer la moitié de l'huile dans une casserole à feu moyen. Faire revenir les échalotes et les dés de chou pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter le riz et laisser cuire encore 2 à 3 minutes. Déglacer avec le vin blanc et ajouter le bouillon de poulet. Laisser mijoter doucement pendant environ 25 minutes, en remuant de temps en temps.

Étape 5

Pour finir, incorporer la sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman, le beurre et le parmesan.

Étape 6

Faire revenir les feuilles de chou dans une autre poêle avec le reste de l'huile pendant 2 à 3 minutes, puis les incorporer au risotto juste avant de servir.

Étape 7

Laver le poireau et la coriandre et les laisser égoutter. Déchirer grossièrement la coriandre. Couper le poireau en fines lamelles et le placer dans de l'eau froide pour qu'il s'enroule.

Étape 8

Répartir le risotto dans des assiettes. Coupez le magret d'oie en tranches et la servir sur le risotto avec la coriandre et le poireau.