

Fricassée à la Florentine au risotto et Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

150 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g Parmigiano Reggiano râpé
400 g abattis de poulet
250 g riz
75 g beurre
20 g farine
10 cl vin blanc
5 cl jus de viande
3 oeufs
1 oignon
1 bouquet garni
1 jus de citron
2 l d'eau
sel, poivre concassé

Préparation

Prélevez les abattis d'un beau poulet. Nettoyez et parez les ailerons, le cou, les pattes préalablement grillées et dépouillées, le gésier fendu et épluché soigneusement. Déposez le tout dans la marmite d'eau froide salée et poivrée, avec un bouquet garni. Portez à ébullition, réduisez la chauffe et laissez cuire environ 2h15 à 2h30. D'autre part, préparez crête, foie, coeur et rognons, blanchissez-les, faites-les rissoler quelques minutes dans le beurre ou l'huile. Assaisonnez et mouillez avec le verre de vin blanc. Etuvez 10 minutes à couvert et à feu doux. Ecumez et dégraissez le bouillon de temps en temps. A la fin, débarrassez les abattis blancs avec les viscères. Dans un récipient, mélangez les jaunes d'oeufs battus, la farine et le jus de citron, remuez soigneusement pour bien homogénéiser l'ensemble. Ajoutez ce mélange aux abattis, ajoutez un peu de bouillon, chauffez le tout, retirez au premier frémissement. Reprenez le bouillon, filtrez-le au chinois, portez-le à ébullition, versez le riz en pluie en remuant. Laissez-le cuire 18 minutes. Egouttez-le et tenez-le au chaud. Faites rissoler un oignon haché, ajoutez un peu de jus de viande, versez sur le riz. Déposez le riz dans un plat de service chaud et beurré. Semez dessus une poignée de parmesan. Rangez les abattis dessus. Déposez le reste du beurre en flocons sur le dessus, semez le reste du parmesan râpé. Laissez étuver le [Risotto](#) dans un four tiède avant de servir.