

Ragout d'abattis au riz à la Mozzarella et au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

180 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g [Mozzarella](#)
100 g [Parmesan](#)
1 l 1/2 bouillon
200 g riz
2 abattis de poulet
100 g viande de boeuf
100 g beurre
2 oeufs
30 g champignons séchés
50 g concentré de tomates
50 g mie de pain séchée
25 g beurre
1,5 cl huile
1 dl lait
1 jaune d'oeuf
sel, poivre

Préparation

Plongez les champignons 1 heure à l'eau tiède. Confectionnez avec les abattis un bouillon. Outre la quantité de bouillon, disposez aussi d'un bon jus de viande, d'un peu de beurre et de tomates pour obtenir le riz en risotto. Le riz doit être écarté du feu après 10 minutes de cuisson. Assaisonnez encore d'un peu de beurre et de beaucoup de fromage. Ajoutez 1 oeuf entier battu. Laissez refroidir en attendant. A part, en attendant, prenez la viande de boeuf hachée avec laquelle (après l'avoir mêlée à un peu de mie de pain, de beurre et d'une trace de noix de muscade) vous faites de petites boulettes de la grosseur d'une noisette que vous coulez dans un peu d'huile, à la poêle. Les foies, crêtes, rognons de poulet hachés en très petits morceaux, avec les champignons ramollis, égouttés, éponnés, émincés sont mis à mijoter dans une marmite à part, avec du beurre; finissez la cuisson avec une tasse de bouillon. Rôtissez la saucisse à la poêle avec un peu d'huile d'olive, puis découpez-les en rondelles minces. Garnissez la marmite à peine mouillée de bouilli de tous les ingrédients autres que le riz, c'est-à-dire le jus de viande, le beurre et les tomates. Faites bouillir quelques instants jusqu'à ce que le jus soit absorbé. Encore à part, liez une béchamel avec 25 g de beurre, 30 g de farine, 1 dl de lait, 1 jaune d'oeuf, 1 pincée de noix de muscade. Prenez ensuite une casserole de 2 litres. Beurrez-la et parsemez de chapelure les bords et le fond. Versez-y les 2/3 du riz disponible en vue de laisser un vide au milieu. Dans cet espace, par couches entre chacune desquelles disposez des petits dés de mozzarella et arrosez le tout de béchamel, de fromage et de larmes de beurre. En finale, couvrez ce mélange avec le reste du riz et parsemez la surface de chapelure et de quelques autres touches de beurre. Enfourez le *sartu* à four modéré 1/2 heure avant le repas. Lorsque la croûte sera dorée, ôtez-le du four. Laissez reposer quelques minutes pour le durcir. Renversez dans le plat de service jusqu'à ce qu'il se forme un léger voile.