

Riz au trois viandes et au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

240 minutes

Ingrédients

100 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé
300 g abattis de poulet
3 l eau
250 g riz
120 g poulet
125 g veau maigre
200 g tomates
50 g lard de poitrine
6 cl huile d'olive
2 oignons
2 carottes
1 côte de céleri
1 dl vin blanc sec
sel, poivre

Préparation

Epluchez, lavez les légumes. Emincez 1 oignon, taillez 1 carotte en julienne. Parez, désossez le poulet. Réservez les abattis parés (cou, pattes, ailerons, gésier). Dans une marmite d'eau salée, plongez-les avec le bouquet garni. Faites bouillir 1 heure. Ecumez. Ajoutez 1 oignon, la carotte, la côte de céleri; laissez frissonner 2 heures. Otez les abattis, les légumes. Dépouillez, clarifiez, maintenez en ébullition. Découpez le veau et le poulet en petits dés. Dans une grande sauteuse, versez quelques cuillères d'huile. Taillez une carotte en julienne; émincez 1 oignon et hachez le cou du poulet, que vous réservez. Faites colorer. Ajoutez la viande crue du poulet et du veau. Laissez dorer. Salez légèrement et poivrez. Mouillez au vin blanc. Couvrez la sauteuse. Laissez étuver 40 minutes. Lorsque le poulet est à point, préparez le riz (qui doit être tendre) en le laissant tomber en pluie dans le bouillon bouillant. Tournez 2 minutes dans la marmite pour qu'il ne colle pas. Laissez cuire 16 minutes. Egouttez et débarrassez sur le plat de service. Assaisonnez. Dressez la viande sur ce lit de riz. Servez le fromage râpé à part.