

# Arroz de pato



Ingrédients pour 6 personnes environ

- 1 canard environ 1,5 kg
- 1 chorizo
- 1 kg de riz
- oignons
- ail
- laurier
- vin blanc
- huile d'olive
- court bouillon de volaille
- sel
- poivre
- œuf /persil (facultatif)

Instructions :

1. Faire cuire le canard dans de l'eau avec un court bouillon de volaille (environ 1 h). Ajouter le chorizo dans la casserole vers la fin de la cuisson du canard (environ 10 minutes de cuisson pour le chorizo). Ne pas saler l'eau de cuisson.
2. Une fois le canard bien cuit, le sortir de l'eau et garder l'eau pour cuire le riz plus tard. Laisser refroidir le chorizo.
3. Trier le canard (enlever peau, gras, os) et l'effiloche.
4. Dans une poêle, faire revenir un oignon avec de l'ail et de l'huile d'olive. Ajouter le canard émietté, du laurier et un peu de vin blanc. Laisser cuire 10 minutes. Réserver.
5. Filtrer l'eau de cuisson du canard (pour ne pas qu'il y ait des petits os) et y cuire le riz. Se garder encore de l'eau de cuisson du canard pour la fin...
6. Prendre le chorizo (cuit et froid) et faire des petites tranches de 4 à 5 mm d'épaisseur.
7. Rectifier assaisonnement du canard et du riz si besoin (sel poivre)
8. Dans un plat à gratin, mettre une première couche de la préparation de canard, puis alternez riz/canard et à la dernière couche de riz, poser quelques tranches de chorizo par-dessus.
9. Rajouter 2 louches d'eau de cuisson par-dessus si vous estimez que le riz va être trop sec...
10. Pour finir, badigeonner d'œuf le dessus du gratin.
11. Enfourner 20 minutes environ, jusqu'à ce que ce soit gratiné. Servir chaud. Décorez éventuellement avec un peu de persil au moment de servir.