

## *Riz campagnard périgourdin*

### *Ingrédients*

<i>4 c. à soupe</i>	<i>Graisse de canard</i>
<i>3 tranches</i>	<i>Bacon fumé à l'érable</i>
<i>4 c. à soupe</i>	<i>Échalote française hachée</i>
<i>6</i>	<i>Champignons café coupés en fines lamelles</i>
<i>250 g</i>	<i>Riz basmati</i>
<i>75 ml</i>	<i>Vin blanc sec</i>
	<i>Sel avec modération et poivre au goût</i>
<i>500 ml</i>	<i>Bouillon de volaille</i>
<i>5 c. à soupe</i>	<i>Petits pois vert congelés</i>
<i>150 g</i>	<i>Jambon cru (prosciutto) coupé en petites languettes</i>

### *Méthode*

- 1. Faire chauffer 2 c. à soupe de graisse de canard dans une casserole, ajouter le bacon et l'échalote, les champignons et faire revenir 3 minutes en remuant.*
- 2. Verser le riz et bien mélanger. Ajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié, saler et poivrer et verser le bouillon. Ajouter les petits pois, le prosciutto et poivrer généreusement.*
- 3. Baisser le feu, couvrir et cuire environ 20 minutes avec un couvercle jusqu'à absorption complète du bouillon.*
- 4. Parsemer de noisettes de graisse de canard, bien mélanger et servir.*

*Note : Accompagner ce plat de riz avec des escalopes de volaille, un magret de canard, des côtes de porc grillées au BBQ ou simplement servir seul avec une salade.*