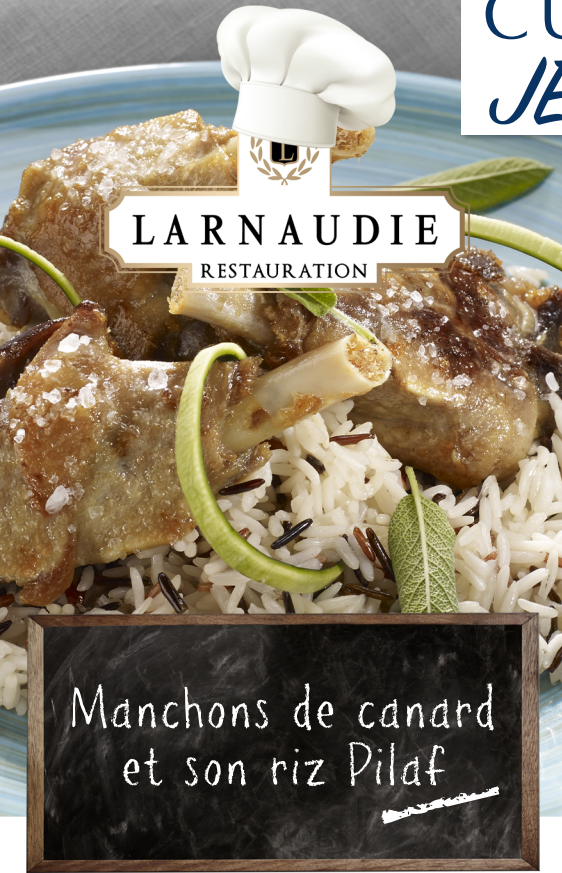


CUISINEZ AVEC JEAN LARNAUDIE



LARNAUDIE
RESTAURATION

Manchons de canard
et son riz Pilaf

Ingrédients - 4 personnes

8 Manchons de canard

250g de riz

50 cl de bouillon de boeuf
ou de légumes

1 oignon

1 feuille de laurier

huile d'olive, sel, poivre

Pour le riz Pilaf

Ciselez l'oignon, puis le faire suer dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive.

Avant que les oignons ne colorent, ajouter le riz.

Remuez jusqu'à ce que les grains soient presque transparents.

Versez le bouillon et la feuille de laurier. Assaisonnez d'épices si vous le souhaitez.

A ébullition, salez la préparation, la couvrir et laissez cuire 20 minutes à feu doux.

Une fois que le riz est fondant, c'est prêt !

Pour les manchons

Commencez par les débarrasser du surplus de graisse.

Déposez-les dans une poêle bien chaude.

Laissez cuire quelques minutes sur chaque face.

Les retourner délicatement pour les garder intacts.

Bon appétit !

