

# Riz à l'anguille et au canard



## Ingrédients

400 g de riz  
1 litre de bouillon de viande  
1 cuisse de canard  
1 morceau de poitrine de canard et 500 g d'anguilles  
1 oignon de taille moyenne, 1 tomate  
1/2 poivron rouge, 2 gousses d'ail, persil, huile d'olive,  
sel  
Paprika

## Préparation

Nettoyer les anguilles, les couper en morceaux et réserver.  
Couper le canard en morceaux et le faire revenir à l'huile dans une casserole en terre cuite. Lorsque la viande est dorée, ajouter l'oignon, la tomate et le poivron, le tout haché.  
Lorsque la préparation est cuite, ajouter le bouillon de viande et laisser cuire pendant environ 15 minutes.  
Ajouter ensuite les anguilles coupées en morceaux et le riz, en laissant cuire le tout pendant 15 minutes.  
Rectifier le sel et ajouter un peu d'ail et de persil hachés, en continuant la cuisson pendant encore 5 minutes. Il est préférable de servir ce plat avec son jus de cuisson.