

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

170 g de riz

50 ml de crème fraîche

30 g de parmesan

3 blancs de poireaux

6 champignons de Paris

1/2 cube de bouillon de légumes

15 g de beurre

1 oignon

4 brins de ciboulette

4 brins de persil

sel, poivre

Poêlée de riz aux poireaux, champignons et parmesan

Voici une recette de plat complet avec ce qu'il faut de féculent, de légume et de fromage pour la touche de gourmandise. Découvrez ainsi cette poêlée de riz aux poireaux, champignons et parmesan qui sera idéale pour accompagner viande et poisson lors d'un repas en famille. Composée de crème fraîche, de poireau et de champignons de Paris, cette recette plaira à coup sûr.

PRÉPARATION :



Préparation

5 min

Cuisson

15 min

1.

Portez une casserole d'eau à ébullition. Versez-y le riz avec le demi-cube de bouillon, mélangez bien et laissez cuire 10 min. Pendant ce temps, lavez les poireaux et les champignons, puis émincez-les finement. Faites fondre le beurre dans une poêle à feu vif. Ajoutez l'oignon, les champignons puis les poireaux.

2.

Laissez-les revenir 6 min en remuant, puis salez et poivrez. Incorporez ensuite les herbes lavées et ciselées, ajoutez la crème fraîche et mélangez. Une fois que le riz aura cuit, égouttez-le et ajoutez-le dans la poêle. Mélangez bien et faites revenir 2 min à feu vif en remuant. Servez par assiette et parsemez de parmesan.

ASTUCES

Cette recette sera idéale pour accompagner un filet de poisson ou un poulet rôti par exemple.