



RIZ FONDANT AU POIREAU ET CHAMPIGNONS



4 pers.



25 min



Facile

INGRÉDIENTS

200g de riz
1 oignon
1 poireau
250g de champignons

Lardons
Crème liquide
Huile d'olive
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Cuire le riz.
2. Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon. Couper le poireau en rondelles et les champignons.
3. Disposer sur la pâte les tomates cerises découpées en 2.
4. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et ajouter l'oignon. Le laisser cuire pendant 5 min jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
5. Ajouter les légumes et les lardons. Saler et poivrer. Poursuivre la cuisson pendant 15 min.
6. Ajouter le riz puis la crème liquide.



Remplacer les lardons par des lentilles pour une version végétarienne.