

Poêlée de riz aux poireaux, champignons et parmesan

Temps de préparation : 5 min – Temps de cuisson : 15 min

Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- 170 g de riz
- 50 ml de crème fraîche
- 30 g de parmesan
- 3 blancs de poireaux
- 6 champignons de Paris
- ½ cube de bouillon de légumes
- 15 g de beurre
- 1 oignon
- 4 brins de ciboulette
- 4 brins de persil
- Sel et poivre

Étapes de préparations :

- 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 et parsemez de parmesan.