

RECETTE



Ingédients

2 sachets de riz blanc
200g de lardons fumés
500g de champignons
2 chèvres nature
2 échalotes
Sel, poivre

RIZ AUX LARDONS, CHAMPIGNONS, ET FROMAGE DE CHEVRE

Démarche

1. Faites cuire les champignons en lamelles jusqu'à évaporation du liquide.
2. Ajoutez les échalotes et faites rissoler avec les lardons fumés. Poivrez (salez) légèrement.
3. Entre-temps, faites cuire votre riz selon les instructions du paquet/sachet
4. Lorsque tout est cuit, versez la préparation sur le riz et ajoutez les chèvres émiettés.
5. Mélangez bien le tout pour faire fondre le fromage.

Cette recette peut s'adapter avec du risotto également. Un délice !