

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET AU CHOU VERT

INGRÉDIENTS

- Chou vert, cru - 1/2 pièce(s)
- Crème de soja (ou de riz) - 10 cl
- Riz risotto - 300 grammes
- Champignon, tout type, cru - 300 grammes
- Parmesan - 30 grammes
- Bouillon de légumes, déshydraté reconstitué - 1 cube(s)
- Oignon, cru - 1 pièce(s)
- Vin blanc sec 11° - 2 Verre(s) de 12 cl

PRÉPARATION

Faire revenir l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive

Ajouter le chou mixé

Mettre le riz et faire le revenir 2 minutes puis ajouter le vin

Faire fondre le cube de bouillon dans environ un litre d'eau

Ajouter le bouillon au riz et laisser absorber, petit à petit

Une fois cuit à votre convenance, ajouter le parmesan et la crème liquide