

Chou chinois aux champignons et riz

Ingrédients 4 personnes

1 oignon
25cl de fonds blanc (ou 1 cube bouillon de volaille)
poivre
sel
beurre clarifié (ou huile de tournesol)
1 chou chinois
300 g de champignon de Paris
 $\frac{1}{2}$ verre de riz

Préparation

ÉTAPE 1

Couper l'oignon en petits morceaux et faire revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre clarifié (ou d'huile de tournesol). Ajouter les lardons.

ÉTAPE 2

Couper les champignons en morceaux et les ajouter aux oignons rissolés.

ÉTAPE 3

Emincer le chou chinois et le mettre dans la sauteuse.

ÉTAPE 4

Ajouter le fonds blanc (ou 1 cube de bouillon de volaille dilué dans un verre d'eau chaude), saler et poivrer.

ÉTAPE 5

Laisser mijoter à couvert en remuant de temps en temps pendant 10 minutes.

ÉTAPE 6

Après réduction du chou, ajouter $\frac{1}{2}$ verre de riz et laisser cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à absorption du jus de cuisson.

ÉTAPE 7

Si besoin, adjoindre un peu d'eau pour finir la cuisson du riz.