

# One pot rice crémeux

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 20 min env.

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 180 g de riz
- ✓ 100 g de petits pois
- ✓ 10 champignons de paris
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ 1 litre d'eau bouillante
- ✓ 1 tomate
- ✓ 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- ✓ Sel & poivre
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive

## Préparation : *Recettes de Caline*

Faire fondre le cube de bouillon de volaille dans une casserole avec 1 L d'eau, réservez au chaud.

Blanchir les petits pois dans une casserole d'eau salé pendant 5 à 6 min.

Egouttez-les, réservez-les.

Épluchez l'oignon et l'ail, émincez-les finement.

Epluchez et émincez les champignons et faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.

Coupez la tomate en petits cube

Faites revenir l'ail et l'oignon avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive, ajoutez le riz, les petits pois, les champignons, la tomate et la crème.

Versez le bouillon et laissez cuire jusqu'à absorption du liquide à feu moyen, quand le riz est cuit, enlevez du feu et couvrir.

A l'aide d'un économe râpé le comté ou l'emmental.

Mélangez-le bien au riz, et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**