

# VOTRE RECETTE DU MOIS

## Riz rouge crémeux

**U**ne recette gourmande de riz rouge façon risotto, avec des champignons, des poireaux et une huile parfumée à la truffe.

### **Caractéristiques :**

- 2 personnes
- Temps de cuisson : 20 mn
- Temps de préparation : 30 mn
- Céréale principale : riz

### **Ingédients :**

150g de riz rouge ; 200g de champignons de Paris ; 1 poireau ; Huile d'olive parfumée à la truffe ; Parmesan (deux cuillères à soupe) ; 1 échalote ; 1 cube de bouillon de légumes

### **Préparation :**

Dans une cocotte, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Faites revenir le poireau, l'échalote et les champignons pendant 3 minutes. Ajoutez le riz sec et faites-le revenir avec les légumes pendant une minute. Faites bouillir 1 litre d'eau.



Ajoutez l'eau dans la cocotte. Ajoutez le cube de bouillon de légume. Salez, poivrez à votre convenance.

Baissez sur feu moyen et faites mijoter jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et le riz cuit (si besoin ajoutez de l'eau). Une fois bien cuit, servez dans les assiettes. Ajoutez une cuillère à café d'huile d'olive à la truffe et une

cuillère à soupe de parmesan dans chaque assiette.

### **Toute une histoire**

Le riz utilisé pour cette recette est le riz rouge de Camargue : complet, riche en fibres, en minéraux et en vitamine B6.

*(Source texte et photo :  
© Passion Céréales /  
Vivre Healthy)*