

# RIZ À LA FORESTIÈRE

Janvier 2008 (Actualisé en avril 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz long américain ou Surinam
- ★ 1 bocal (370 ml) de mélange forestier
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- ★ 40 g de beurre ou margarine
- ★ 2 échalotes
- ★ 3 brins de cerfeuil
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Égouttoir, Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 18 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,20 € (soit 1,05 € par personne)



## Recette :

Porter à ébullition une grande casserole d'eau, ajouter le gros sel et le riz, laisser cuire 18 minutes à découvert, à petits bouillons. Pendant ce temps, égoutter les champignons, peler les échalotes et les hacher finement. Faire fondre la matière grasse dans une poêle, ajouter le hachis d'échalotes et les faire suer 2 minutes en tournant, incorporer les champignons, les laisser perdre leur eau de végétation pendant 5 minutes, saler, poivrer, ajouter la crème et poursuivre la cuisson 1 minute à feu doux. Ajouter la moutarde, bien mélanger, donner un bouillon et arrêter le feu. Ciseler finement le cerfeuil. Égoutter le riz, le placer dans un plat chaud, napper de sauce et parsemer de cerfeuil ciselé.

Servir en accompagnement de côtes de veau, d'escalopes de veau ou de volaille.

 On peut remplacer le mélange forestier par 300 g de champignons de Paris frais.