

Recette de notre riz bio aux petits légumes

Ingrédients pour 4 personnes :

Riz long bio : 220 gr
Bouillon de légume bio : 1 cube
Huile d'olive bio : 2 cuillères à soupe
Carottes bio : 1
Champignons de Paris : 40 gr
Courgettes bio : 1
Oignon jaune : 1



Préparation :

Laver les légumes.
Les émincer très finement.
Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive.
Faire alors suer l'oignon émincé.
Ajouter le riz bio et remuez jusqu'à ce que le riz devienne translucide.
Verser le bouillon. Cuire quelques minutes.
Ajouter ensuite les champignons. Laisser cuire de nouveau quelques minutes.
Puis, ajouter les carottes et cuire quelques minutes.
Ajouter enfin les courgettes.
Couvrir et cuire à feu doux en mélanger régulièrement.
Goûter le riz pour évaluer la cuisson.