



Risotto d'orzo champignons et Roucoulons



Plat



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 80g de Roucoulons
- 400g d'Orzo
- 200g de champignons
- 16cl de crème liquide
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouillon de légumes



La préparation

- Dans une casserole, porter à ébullition environ 120 cl d'eau. Ajouter le bouillon et réserver.
- Ciseler finement l'oignon et hacher l'ail.
- Après avoir rincé les champignons, couper la base et émincer-les.
- Dans une poêle, à feu moyen, ajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir les oignons, l'ail et les champignons pendant 2 min.
- Ajouter l'orzo et mélanger.
- Tailler le Roucoulons en morceaux.
- Ajouter le bouillon ainsi que la crème liquide et le roucoulons.
- Mélanger avant de couvrir et laisser mijoter pendant 10 min à feu doux.