



Risotto d'Orzo au Roucoulons



Plat



20min



2 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 200 g d'Orzo
- 50g Roucoulons
- 100g champignons
- 8 cl crème liquide
- 1/2 bouillon de légumes
- 1/2 oignon
- 1/4 gousse d'ail



La préparation

- Dans une casserole, porter à ébullition environ 60 cl d'eau. Ajouter le bouillon et réserver.
- Éplucher l'oignon et le ciseler finement. Éplucher l'ail et retirer le germe, puis hacher la gousse d'ail.
- Après avoir rincé les champignons, couper la base et les émincer.
- 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.
- Découper le Roucoulons en morceaux.
- Ajouter le bouillon ainsi que la crème et le Roucoulons. Mélanger avant de couvrir et laisser mijoter pendant 10 min à feu doux.