

Risotto aux légumes – sautés de porc

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 200 g de riz
- 150 g de petits pois
- 250 g de champignons de Paris
- 2 petites carottes
- 2 branches de persil
- 1 tomate
- 1 oignon
- 100 g de gruyère râpé
- ½ litre de bouillon de volaille
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 600g de sautés de porc

Recette:

- Coupez les champignons en lamelles.
- Coupez les carottes comme des chips.
- Hachez l'oignon.
- Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Jetez-y les oignons, les carottes et les champignons.
- Mélangez, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, faites chauffer le bouillon de volaille.
- Pelez la tomate et coupez-la en dés. Hachez également le persil.
- Ajoutez ensuite le riz dans la sauteuse. Mélangez bien pendant 1 minute et arrosez alors du bouillon très chaud.
- Salez et poivrez. Ajoutez la tomate.
- Couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, poêlez les sautés de porc, salez et poivrez.
- Après ces 15 minutes, ajoutez le persil et les petits pois. Laissez encore cuire 15 minutes.
- Lorsque la cuisson est terminée, ajoutez le gruyère râpé et mélangez délicatement.
- Servez sans attendre.