

## *Riz Merguez et Paprika aux Morilles*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- RIZ	450g
- EAU	900 - 1000 ml
- CRÈME FRAÎCHE	6 + 3 c à soupe
- PAPRIKA	2 c à soupe
- MERGUEZ	650 - 700 g
- CORIANDRE FRAIS	un peu (ciselé)
- OIGNON(S)	1 gros
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	15-20g déshydratées
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Réhydratez les morilles dans un fond d'eau tiède.
- Pelez et hachez l'oignon.
- Coupez les merguez en tronçons de 2 à 3 cm de long. Faites-les cuire dans un faitout (haut avec couvercle). Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Retirez la graisse de la poêle, faites-y ensuite rissoler les oignons hachés.
- Ajoutez le riz, le double volume d'eau, la crème fraîche et le paprika.
- Portez à ébullition. Salez et poivrez. Baissez le feu. Remuez de temps en temps.
- Ajoutez les morceaux de merguez et laissez mijoter à couvert jusqu'à absorption de tout le liquide par le riz (soit ± 20 minutes).
- Pendant ce temps, essorez les morilles en conservant le jus de réhydratation. Coupez les champignons en dés et faites-les rissoler dans un peu d'huile. Salez et poivrez. Intégrez ensuite la gousse d'ail écrasée puis arrosez avec 3 c à soupe de crème. Réservez.
- En fin de cuisson du riz, ajoutez le jus des champignons puis les champignons à la crème sur le tout. Mélangez. Poursuivez la cuisson 2 minutes.
- Servez avec sur le dessus 1 c à café de coriandre frais ciselé par assiette ainsi que quelques copeaux de parmesan.
- Accompagnez d'une salade verte pour rafraîchir.

### Remarque:

A partir de PL-172