

Riz sauté au kale et champignons



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 150g de riz
- 4 feuilles de chou kale
- 10 champignons de paris (saumurés)
- une noix de beurre
- 100ml de bouillon de légumes
- du sel et du poivre



Faites cuire le riz dans une casserole comme d'habitude (c'est-à-dire, dans une fois et demi son volume d'eau pendant 10 à 15 minutes).

Pendant ce temps, retirez la tige centrale des feuilles de kale et coupez-les feuilles en petits morceaux. Emincez les champignons.

Faites revenir les champignons et le kale dans une poêle avec la noix de beurre et le bouillon de légumes. Salez et poivrez.

Lorsque le riz est cuit, ajoutez-le dans la poêle et laissez encore revenir quelques minutes.