

Bouchées de porc & légumes du jardin garnies de crème aux champignons et accompagnées de riz par Aurélya Gentil



Ingredients

- ✓ 12 Bouchées de porc et légumes du jardin Ô P'tits Légumes Madrange
- ✓ 1 oignon coupé finement
- ✓ 500 g de champignons
- ✓ 180 g de crème fraîche
- ✓ 600 ml de bouillon de bœuf
- ✓ 20 g de farine
- ✓ Persil
- ✓ 250 g de riz cru
- ✓ Huile d'olive



1



10 min



20 min



4

Préparation

Étape 1

Éplucher et couper finement l'oignon.

Étape 2

Ajouter un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir l'oignon, les champignons et les boulettes à feu moyen.

Étape 3

Saupoudrer de farine et bien mélanger. Verser le bouillon d'un seul coup. Ajouter la crème fraîche, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Étape 4

Pendant ce temps, faire cuire le riz dans une casserole d'eau chaude. Dresser votre assiette en associant les deux.

Le produit phare



Bon appétit !