




RIZ CARBONARA CHAMPIGNONS

RIZ CARBONARA CHAMPIGNONS est une variante de carbonara qui utilise des champignons frais, de la crème de riz, oignon et bien sûr les jaunes d'œufs. Habituellement avec des pâtes, la recette est encore plus valorisée sur du riz complet.

500 gr champignons de Paris
200 gr crème de riz
1 oignons blanc
250 gr riz complet
1 œufs (jaunes)
2 càs huile d'olive

Sel - poivre



 5 minutes
 15 minutes
 4 portions



1. Faire blondir un oignon émincé dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



2. Ajouter les champignons émincés. Pour la fin de la recette, en même temps, cuire du riz complet : environ 50-60g par personne (250 g pour 4) après avoir mis l'eau salée à bouillir.



3. Faire cuire à feu vif les champignons qui vont rendre leur jus et réduire de volume



4. Ajouter une brique de crème de riz (ou autre soja, avoine...) et bien mélanger.



5. Laisser mijoter et assaisonner (sel-poivre)



6. Une fois la sauce cuite, verser dans un saladier et y plonger 2 jaunes d'œufs : remuer vivement.



7. Dresser en versant généreusement cette sauce aux champignons et œufs sur le riz complet.



8. Ajouter éventuellement une touche de ciboulette.