

QUE FAIRE AVEC...

... 1 chou **Chinois Pé-tsaï** ?



Chou chinois au champignon et riz

- ✿ Couper **un oignon** en petits morceaux et faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'**huile d'olive**.
- ✿ Couper **300 g de champignons de Paris** en morceaux et les ajouter aux oignons rissolés.
- ✿ Emincer le chou chinois et le mettre dans la sauteuse. Ajouter **1 cube de bouillon de volaille** dilué dans un verre d'eau chaude, saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert en remuant de temps en temps pendant 10 minutes.
- ✿ Après réduction du chou, ajouter **½ verre de riz** et laisser cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à absorption du jus de cuisson.
- ✿ Si besoin, adjoindre un peu d'eau pour finir la cuisson du riz.

* * *