**Poêlée de riz aux poireaux, champignon et parmesan**

**4 personnes Préparation : 5 min Cuisson : 15 min**

**Ingrédients**

* 170 g de riz
* 50 ml de crème fraîche
* 30 g de parmesan
* 3 blancs de poireaux
* 6 champignons de Paris
* ½ cube de bouillon de légumes
* 15 g de beurre
* 1 oignon
* 4 brins de ciboulette
* 4 brins de persil
* Sel, poivre

**Préparation :**

1. Portez une casserole à ébullition. Versez-y le riz avec le demi-cube de bouillon émietté. Mélangez et laissez cuire 10 min. Pendant ce temps, lavez les poireaux et les champignons, pis émincez-les finement. Faite fondre le beurre dans une poêle à feu vif. Ajoutez l’oignon, les champignons puis les poireaux.
2. Laissez- les revenir 6 min en remuant, puis salez et poivrez. Incorporez ensuite les herbes lavées et ciselées, ajoutez la crème fraîche et mélangez. Une fois que le riz est cuit, égouttez-le et ajoutez-le dans la poêle. Mélangez bien et faîtes revenir 2 min à feu vif en remuant. Servez par assiette et parsemez de parmesan

**Remarque : Cette recette peut être accompagnée d’un poulet ou de poisson**