



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

RIZ NOIR VÉNÉRÉ AU CHORIZO

ENTRÉE CHAUDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 min

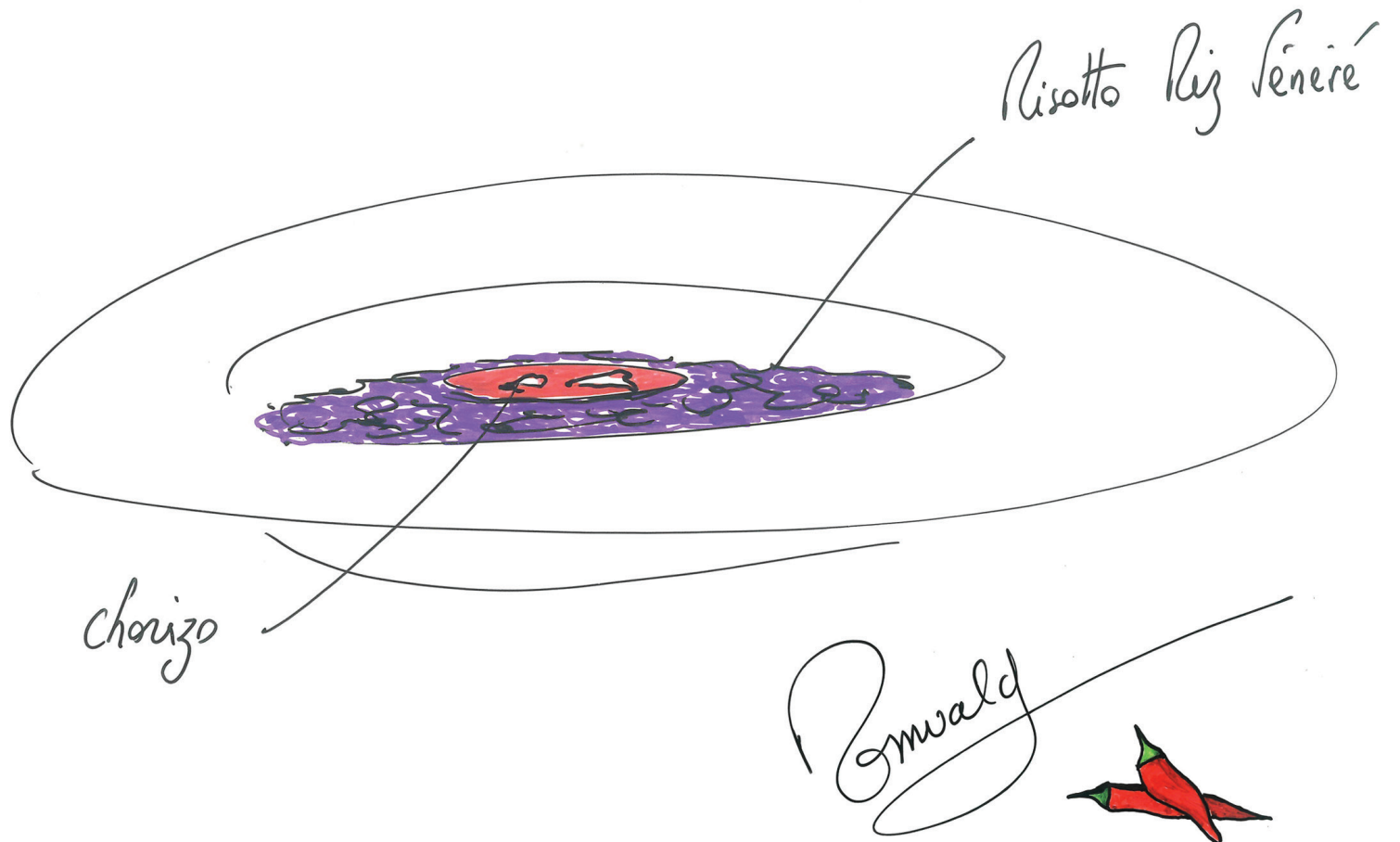
Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

- 10 cl d'huile d'olive
- 200 g de riz noir Vénéré
- 1 oignon blanc
- 10 cl de vin blanc
- 1 litre de bouillon de volaille
- 30 g de beurre
- 6 portions de La Vache qui rit
- sel et piment de Cayenne
- 80 g de dés de chorizo
- 6 lamelles de chorizo

Préparation

- 1 Suez à l'huile d'olive l'oignon hâché et le chorizo. Ajoutez le riz noir et versez le vin blanc. Assaisonnez de sel et une pointe de couteau de piment.
- 2 Après réduction, versez petit à petit le bouillon.
- 3 Cuire au moins 30 minutes à frémissement en remuant régulièrement.
- 4 En fin de cuisson, incorporez le beurre et La Vache qui rit. Vérifiez l'assaisonnement et dressez en assiette creuse avec une tranche de chorizo. Terminez avec un filet d'huile d'olive.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

