

Chou Chinois aux champignons



45' Temps de préparation

35' Temps de cuisson

Niveau

FACILE

Ingrédients

- 1 chou chinois
- 300 g de champignons de paris
- 1 oignon
- ½ verre de riz
- Huile d'olive, sel et poivre

En option : vous pouvez ajouter du bouillon de légumes et/ou des lardons



1

Couper l'oignon en petits morceaux et faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. *(Si vous faites la version de la recette avec de la viande, ajouter les lardons).*

2

Couper les champignons en morceaux puis émincer le chou chinois, ajouter le tout dans la sauteuse.

3

Laisser mijoter à couvert en remuant de temps en temps pendant 10 minutes, puis salé et poivrez *(ajoutez le bouillon de légume à ce moment pour la version végétarienne)*

4

Après réduction du chou, ajouter 1/2 verre de riz et laisser cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à absorption du jus de cuisson. *(Si besoin n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau si toute l'eau a disparu avant la fin des 20 minutes)*

