

## RIZ A LA FONDUE DE POIREAUX

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



### Ingrédients pour 4 personnes

- 0,5 kg de poireaux
- 120 g de riz
- 50 g de beurre
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 1/2 verre de vin blanc
- 100 g d'allumettes de lard
- sel, poivre

### Etapes de préparation

1. Préchauffez le four th.8 (240°C).
2. Faites cuire le riz dans l'eau salée, (temps indiqué sur le sachet), coupez le vert des poireaux et gardez-le pour une autre recette ! Coupez le blanc des poireaux en rondelles.
3. Faites fondre 40 g de beurre dans une sauteuse, saisir les lardons, puis ajouter les poireaux en rondelles, faire mijoter pendant 5 min à feu moyen. Ajouter le vin blanc, laisser réduire, puis ajouter la crème.
4. Égouttez le riz, mélangez-le aux poireaux.

