

211 kcal
par part

LIV
HAPPY RECETTES

Veggie

Risotto aux poireaux & gingembre

Les ingrédients :



2 poireaux



1 échalote



1 cube de gingembre



2 càs de crème légère 12%

+



1 gousse d'ail



Persil

1 paquet de sticky rice LIV



50 ml de bouillon de légumes



100 g de champignons

Ce dont vous avez besoin :

- Sel et poivre
- 1 càc d'huile
- Curry
- Persil



La recette :

- 1 Émincer l'échalote. Hacher le gingembre. Couper les poireaux en rondelles et les champignons en cubes.
- 2 Dans une poêle huilée, faire revenir l'ail, l'échalote et le gingembre. Ajouter les poireaux et couvrir jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Après réduction des poireaux ajouter les champignons et cuire 5min.
- 3 Verser le sticky rice directement dans la poêle. Ajouter le bouillon, la crème légère, le curry puis assaisonner avec du sel et du poivre.
- 4 Dans une poêle, faire revenir quelques champignons avec un peu d'ail.
- 5 Servir avec des champignons grillés, du parmesan et du persil. C'est prêt, LIV IT !

Petit +
Saupoudrer de parmesan



#KONJAKISÉS