

PAUPIETTES A LA TOMATE

Type : Plat principal



1h



2 pers.



Facile

Quelle belle façon de cuisiner les paupiettes ! Régalez-vous avec cette recette simple à réaliser et surtout délicieuse, qui saura combler petits et grands.



Paupiettes



Champignons châtaigne



Oignons



Purée de tomates



Ail



Riz long blanc



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENTS

- 2 paupiettes
- 250g de champignons châtaigne
- 1 pot de coulis de tomates
- Vin blanc sec
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Riz long blanc

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Nettoyez les champignons puis hachez-les grossièrement au couteau. Épluchez et hachez l'ail et l'oignon.
- ② Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir les champignons, les oignons, et l'ail.
- ③ Ajoutez les paupiettes et faites-les colorer sur chaque face. Déglacez avec le vin blanc. Salez et poivrez puis ajoutez le coulis de tomates.
- ④ Couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux en retournant les paupiettes à mi-cuisson. Pendant ce temps, faites cuire le riz. Servez bien chaud.