



Riz à la fondue de poireaux et tempeh

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

2.000 g de poireaux
800 g de riz basmati
100 g de beurre
250 ml soja cuisine
1 verre de vin blanc
2 jaunes d'œuf
250 g de gruyère râpé
sel et poivre noir

Astuce:

tempeh
sésame noir
oignon frit

MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 220°C.
- Faites cuire le riz dans l'eau selon les indications fournies sur le paquet de riz.
- Coupez le blanc des poireaux en rondelles.
- Faites fondre dans une sauteuse le beurre et ajoutez-y les poireaux du sel, du poivre, le vin blanc et laissez cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète.
- Égouttez le riz, mélangez-le aux poireaux.
- Ajoutez le mélange de riz basmati et mélangez bien.
- Dans un récipient, délayez le jaune d'œuf avec la crème fraîche et ajoutez-le au riz avec la moitié du gruyère râpé.
- Transvasez le tout dans un plat allant au four préalablement beurré.
- Saupoudrez du reste de gruyère.
- Faites dorer au four 15 min.

Astuce

- Émiettez le tempeh et le faire frire doré dans un petit filet d'huile. Le parsemer sur votre plat de riz.
- Garnir avec des graines de sésame noir ou des oignons frits.