# RIZ PILAF AUX GIROLLES

---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 250 g de riz basmati - 1 échalote coupée en 4 - 1 gousse d'ail dégermée - 1 oignon doux coupé en 4 - 500 ml d'eau - 2 c.s. d'huile d'olive ou de tournesol - 1 cube de bouillon de volaille - (sans gluten si allergie ou intolérance) - sel, poivre 5 baies - 300 g de girolles fraîches ou surgelées - ½ bouquet de persil - 1 courgette (200 g)

---

1. Lavez les girolles délicatement et coupez-les en deux si elles sont trop grosses puis réservez-les. Rincez le riz plusieurs fois sous l?eau froide.

2. Dans la cuve en métal, mettez l'ail, l'échalote et l'oignon puis lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez.

3. Ajoutez l?huile d?olive et relancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/120 °C. Ajoutez ensuite le riz et relancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 2A/110 °C.

4. Ajoutez ensuite l?eau, le cube de bouillon de volaille et la courgette, salez, poivrez puis relancez le programme EXPERT, 15 minutes/vitesse 2A/110 °C. À 5 minutes de la fin du programme, ajoutez les girolles. Vérifiez et ajustez le temps au besoin, car la cuisson du riz peut varier d?une marque à l?autre.

5. Servez votre riz bien chaud, parsemé de persil ciselé*.

Cook Expert ■

Modifiée le 02/09/16
© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)
« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »