

# Riz à l'impériale

## Ingrédients pour 4 personnes

200 g riz  
12 petits oignons blancs  
4 c. à soupe persil haché  
40 g beurre  
50 cl crème fraîche  
1 c. à soupe amandes pilées  
sel et poivre

# Faites cuire le riz 25 minutes environ dans de l'eau salée.

# Pendant ce temps, pelez les petits oignons et cuisez-les 15 minutes dans le beurre à feu doux en remuant fréquemment.

# Egouttez le riz. Mélangez-lui le persil haché et les oignons. Ajoutez la crème fraîche et les amandes pilées. Remuez bien et faites chauffer quelques minutes à feu doux avant de servir.

Conseil: Utilisez du persil plat, il est beaucoup plus parfumé que le persil frisé.

Préparation: 10 min. Cuisson: 35 min.

Classification: pâtes/riz (plat), moyenne (difficulté)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 18.08.2006

Enregistré par: démo