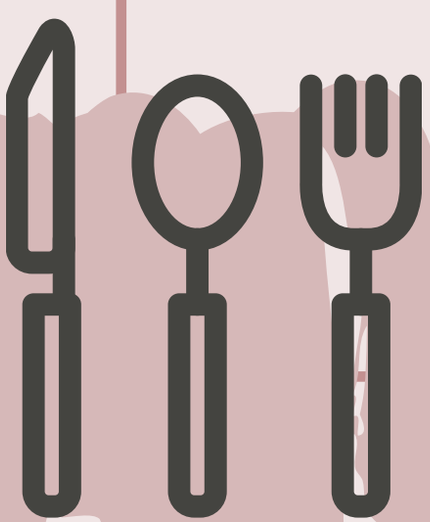
5 recettes faciles et rapides pour tous les jours

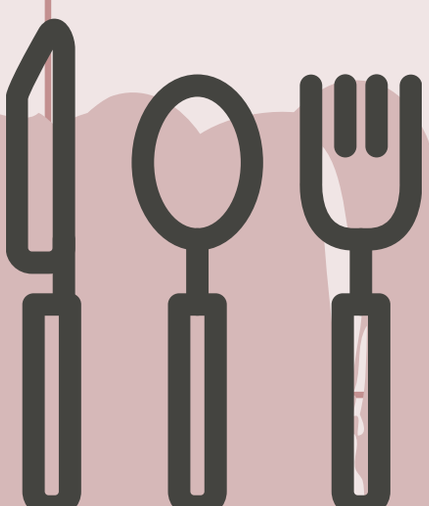


enabla.fr

risotto aux poireaux et aux lardons

INGREDIENTS

- riz à risotto
- cube de bouillon
- 2 poireaux
- lardons
- oignon
- crème fraiche
- parmesan
- sel, poivre
- ail semoule



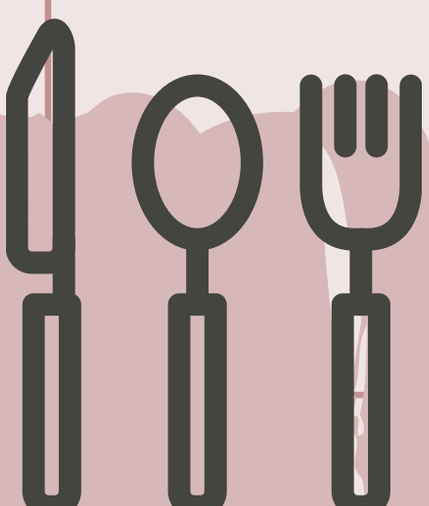
RECETTE

- faire bouillir de l'eau avec le cube de bouillon
- faire revenir l'oignon
- faire dorer le riz avec l'oignon
- ajouter le bouillon louche par louche au fur et à mesure
- couper les poireaux et les ajouter au riz
- ajouter les lardons
- ajouter le parmesan, le sel, poivre, l'ail semoule et mélanger

pâtes à la crème et aux champignons

INGREDIENTS

- pâtes
- crème fraiche
- champignons
- oignon
- ail semoule
- sucre en poudre
- sel, poivre
- oeufs



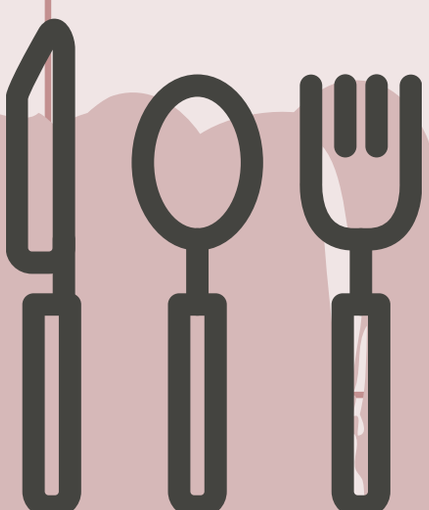
RECETTE

- faire cuire les pâtes à part dans de l'eau bouillante
- faire revenir l'oignon
- ajouter du sucre pour le faire caraméliser
- ajouter plus tard les champignons émincés
- ajouter le sel, poivre, ail semoule
- ajouter la crème fraiche
- mélanger avec les pâtes

poivrons et poulet sauce curry coco

INGREDIENTS

- émincés de poulet
- poivrons
- oignon
- crème de coco
- pâte de curry
- curry en poudre



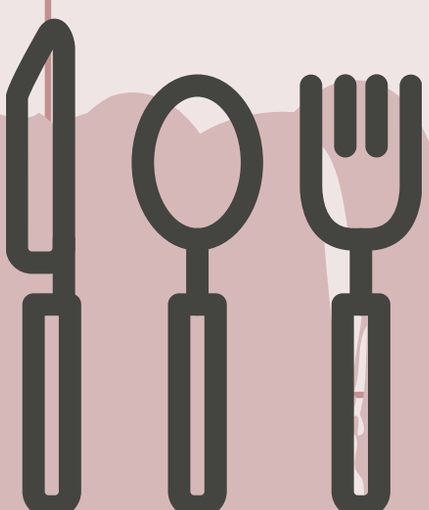
RECETTE

- faire revenir l'oignon
- ajouter le poulet
- insérer une cuillère de pâte de curry
- ajouter les poivrons coupés en lamelles quand le poulet est cuit
- ajouter la crème de coco
-saupoudrer de curry en poudre

chili con carne

INGREDIENTS

- riz
- haricots rouges
- maïs
- sauce tomate
- oignon
- viande hachée
- oignon
- chili
- sel, poivre



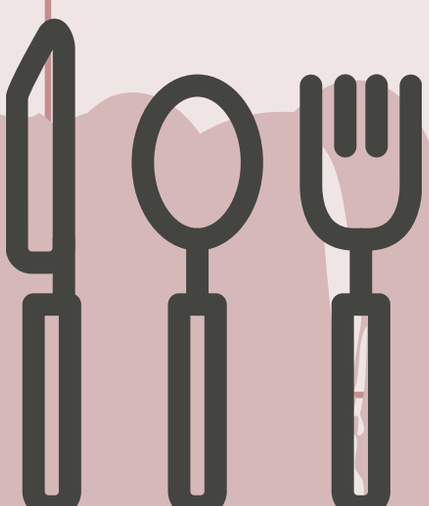
RECETTE

- faire cuire le riz à part
- faire revenir l'oignon
- ajouter les haricots et le maïs
- ajouter la viande hachée
- saupoudrer de chili
- ajouter la sauce tomate
- mélanger au riz

hachis parmentier

INGREDIENTS

- pommes de terre
- viande hachée
- oignons
- sel, poivre
- piment doux
- ail semoule
- lait
- parmesan



RECETTE

- faire cuire les pommes de terre pour en faire de l'écrasé avec un peu de lait
- faire revenir l'oignon
- ajouter la viande hachée, le piment doux en poudre, le sel, le poivre et l'ail
- mettre la viande au fond d'un plat et recouvrir avec l'écrasé
- saupoudrer de sel, poivre et parmesan
- faire dorer au four