

# RIZ AU LEGUMES



Temps  
**30 minutes**

Personnes  
**1**

Réalisation  
**Moyen**

## INGREDIENTS

- ⇒ 250g de riz blanc ou complet
- ⇒ 200g de sauté de porc
- ⇒ 100g de champignon
- ⇒ 70g de pulpe de tomates
- ⇒ ½ poivron rouge et vert
- ⇒ 2 cuillères à soupe d'huile
- ⇒ 1 oignon et une gousse d'ail

### . Étape 1

. Dans une poêle, faites dorer la viande de porc et dans une autre faire revenir l'oignon émincé, l'ail et tous les légumes coupés au préalable. Une fois dorer ajouter le sauté de porc, le pulpe de tomate, les champignons et laissez mijoter pendant 1 heure.

### . Étape 2

. Dans une casserole faites cuire le riz.

### . Étape 3

. Mélanger le tout et y ajouter une pincée de sel et de poivre.