



Riz pilaf au pilau et petits pois

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers

Préparation | 10 min

Cuisson | 35 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz
- 2 cuil à soupe de mélange pilau
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon rouge coupé en dés
- 1 feuille de laurier
- 1 cuil à soupe de concentré de tomate
- 1 tasse de petits pois
- 1 petite boîte de champignons
- Sel, poivre

Dans une cocotte, avec un bon filet d'huile d'olive, faites revenir votre oignon avec l'ail jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajoutez le concentré de tomate, votre mélange pilau (recette [ICI](#)), bien mélanger.

Incorporez les champignons et le riz, couvrir d'eau.

Laissez cuire jusqu'à ce que l'eau ait réduit au $\frac{3}{4}$.

Ajoutez les petits pois. Bien mélanger. Salez, poivrez.

Servir chaud seul ou en accompagnement d'une viande.