

Féculents bicolores

Pour 4 personnes



200 g de riz long grains

Cuire selon vos souhaits, puis mettre de côté.

30 g de saindoux
100 g de lardons en dés

Faire revenir.

100 g de pâtes « vermicelles » crues

Ajouter aux lardons et les faire revenir jusqu'à ce que les pâtes obtiennent une légère coloration.

2.5 dl de bouillon de bœuf corsé

Mouiller, cuire env. 4 min., ajouter le riz cuit, chauffer le tout.

1 botte de ciboulette

Ciseler et garnir la préparation. Servir de suite.

Suggestion:

Servir avec une salade.