

Riz aux champignons avec thon et petits pois

Pour 4 personnes: 250 g de riz à grains allongés; 1/2 l de bouillon de viande; 1 oignon; 500 g de champignons; 20 g de beurre; 1 paquet de

petits pois surgelés (500 g); 1 bouquet de persil; sel, poivre; 1 cuillerée à thé de marjolaine séchée; 1 boîte de thon (env. 200 g).

Cuire le riz à point dans le bouillon de viande. Hacher l'oignon finement et couper les champignons en quatre. Rôtir ensemble dans le beurre très chaud jusqu'à ce qu'ils soient d'un jaune doré. Ajouter les petits pois et le persil finement haché et cuire le tout à petit feu, environ 15 minutes (le liquide des champignons doit être presque entièrement réduit).

Assaisonner avec du sel, du poivre et de la marjolaine. Laisser égoutter le thon, l'émietter finement avec une fourchette et l'ajouter aux champignons avec le riz. Bien mélanger le tout et chauffer très fort.