

5 15

Casserole de riz Alfredo au baloney et fromage en grains

SERVES
4

PREP TIME
15 minutes

COOK TIME
27 minutes



[Riz](#), baloney et fromage en grains: cette savoureuse [casserole](#) est la preuve qu'on peut faire des miracles avec trois fois rien!

Ingredients

- 250 ml (1 tasse) de riz basmati
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 450 g (1 lb) de baloney coupé en petits cubes
- 1 oignon haché
- 1 contenant de sauce Alfredo à l'ail rôti de 540 ml
- 375 ml (1 1/2 tasse) de pois verts surgelés
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais haché
- Sel et poivre au goût
- 1 sac de fromage en grains de 200 g

[Select all ingredients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Dans une casserole, déposer le riz et le bouillon. Porter à ébullition, jusqu'à absorption complète du liquide. Laisser reposer 5 minutes.
- 3 Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Faire dorer le baloney pendant 2 à 3 minutes.
- 4 Ajouter l'oignon et cuire 1 minute.
- 5 Verser la sauce Alfredo et porter à ébullition.
- 6 Retirer la casserole du feu, puis y ajouter les pois verts, le riz et le fromage en grains.
- 7 Huiler un plat de cuisson de 20 cm (8 po), puis y transférer la casserole et cuire au four pendant 15 à 18 minutes.
- 8

Inscrivez-vous à notre infolettre pour plus d'inspirations, de conseils et de nouveautés.

Obtenez en plus 15% de rabais sur notre boutique en ligne!

Prénom

Email

Inscription

