



Champignons Stroganov à la sauce soja

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon, haché fin
- 500 g de champignons, coupés en quatre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 4 branches de thym
- 1 c. à soupe et demie de poudre de poivron
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 400 ml de bouillon de légumes
- 300 g de riz sauvage
- 200 ml de crème fraîche
- 2 c. à café de moutarde
- 4 c. à soupe de sauce soja naturellement fermentée Kikkoman
- Un petit bouquet de persil plat
- 1 citron coupé en rondelles

1. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire étuver les oignons 5 minutes.
2. Augmenter le feu et ajouter les champignons. Faire dorer 10 minutes en remuant constamment.
3. Ajouter l'ail, le thym, la poudre de poivron et le poivre de Cayenne et laisser cuire 2 minutes. Ajouter ensuite le bouillon et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter la crème fraîche, la moutarde et la sauce soja aux champignons et poursuivre la cuisson encore 10 minutes.
4. Pendant que les champignons cuisent, faire cuire le riz comme indiqué sur l'emballage. Égoutter et garder au chaud.
5. Pendant que les champignons cuisent, faire cuire le riz comme indiqué sur l'emballage. Égoutter et garder au chaud.
6. Juste avant de servir, ajouter une partie du persil aux champignons et conserver le reste du persil pour décorer. Servir avec le riz sauvage et les rondelles de citron et décorer avec le persil.

© Kikkoman