



Riz sauce crémeuse aux filets de maquereaux à la moutarde

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 à 5 personnes

Ingrédients

- 3 boîtes de 169 g de Maquereaux sauce moutarde à l'ancienne
- 200 à 250 g de riz cru
- 20 cl de crème liquide
- 1 petit oignon
- 1 c. à café de moutarde à l'ancienne
- 50 g de parmesan râpé
- Ciboulette
- Sel, poivre

1. Faire cuire le riz selon les indications portées sur le paquet.
2. Pendant ce temps, faire revenir l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive.
3. Lorsqu'il commence à être fondant, ajouter les filets de maquereaux égouttés. Mélanger et laisser revenir 1 minute.
4. Ajouter ensuite la crème, la moutarde et le parmesan râpé. Laisser cuire quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement, ajouter les herbes ciselées.
5. Servir chaud en accompagnement du riz.