


Riz

Riz crémeux au bleu d'auvergne, oignon confit et poire rôtie



40 min **15 min** **25 min** **0** **554**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz crémeux

2 litre(s) **Eau**
 300 g **Riz long**
 4 **Poire**
 2 **Oignon(s)**
 120 g **Bleu d'Auvergne**
 10 tige(s) **Ciboulette**
 4 c. à café **Sucre semoule**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson du riz

- 1 Préchauffer le four à 240 °C (Th. 8).
- 2 Plonger le riz dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Le faire cuire pendant 20 minutes (ou suivre les indications sur le paquet).

Étape 2

Cuisson des oignons et des poires

- 1 Peler et émincer finement les oignons jaunes.
- 2 Dans une petite sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive sur feu moyen à vif. Faire revenir les oignons avec le sucre pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Remuer régulièrement.
- 3 Rincer et éplucher (ou non) les poires, puis les couper en quartiers de 1 cm environ.
- 4 Les disposer sur une plaque ou dans un plat allant au four. Enfourner pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Étape 3

Finalisation du riz et dressage

- 1 Rincer et ciseler la ciboulette.
- 2 Couper le bleu d'Auvergne en morceaux.
- 3 Une fois le riz cuit, l'égoutter et le remettre dans la casserole. Ajouter le bleu et mélanger pour qu'il fonde. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 4 Parsemer le tout de ciboulette. Accompagner d'oignon confit et de poire rôtie. Servir.