Riz rose à la betterave, fromage de chèvre et pomme



Ingrédients

- 2,5 kg de Mix de riz sauvage Ardo
- 1 kg de Betteraves rouges en cubes Ardo
- 500 g d'Allumettes de betterave Ardo
- 500 g de Quartiers de pommes Ardo
- 200 g d'Oignons de printemps Ardo
- 5 g de Romarin Ardo
- 800 g de fromage de chèvre
- 1 dl d'huile d'olive
- 0,5 dl d'huile de tournesol

Méthode

1. Faites sauter le mix de riz sauvage et les cubes de betterave à l'huile d'olive, poivrez, salez et laissez refroidir.
2. Faites cuire les quartiers de pommes dans l'huile de tournesol et le romarin.
3. Réchauffez les allumettes de betterave au four pour les rendre croustillantes.
4. Mélangez le riz avec les oignons de printemps.
5. Remplissez la moitié du bocal de riz « rose »

6. Ajoutez le fromage de chèvre et les quartiers de pommes.
7. Garnissez d'allumettes de betterave croustillantes et d'herbes aromatiques vertes.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be