

RISOTTO À LA MILANAISE



Ingrédients

VEAU HACHÉ	454 g	CAROTTES RÂPÉES	2 un
HUILE OLIVE	1 c. à soupe	CHAMPIGNONS	227 g
TOMATES EN DÉS	398 ml	FROMAGE CHEDDAR BLANC BLOC	1 tasse
OIGNON JAUNE	1 un		
AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1/2 c. à thé	RIZ CALROSE CRISTAL	1 tasse
CÉLERI	1 branche	EAU	1 1/2 tasse

Méthode

- **Cuire le riz et réserver**
- **Saisir le veau et réserver**
- **Faire revenir les légumes coupés en dés dans l'huile d'olive**
- **Ajouter le veau, les tomates en dés et mijoter de 10 à 15 minutes**
- **Épaissir la sauce si besoin**
- **Étager de la façon suivante : veau, riz, fromage, veau, riz, fromage**
- **Faire griller quelques minutes et servir**

