

## RIZ AU NAZARETH-LIGHT ET FILETS DE FAISAN



### Instructions:

Découpez les poivrons, les haricots, les carottes et le céleri en petits dés et cuisez-les dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Pelez et épépinez les tomates et coupez-les en petits dés.

Émincez l'oignon et le piment et faites-les revenir dans du beurre, ensuite retirez-les du feu et ajoutez 100 g de fromage râpé.

Faites cuire le riz dans le bouillon de légumes.

Entretemps, faites brunir les filets de faisan dans du beurre, salez et poivrez.

Ensuite, mélangez les oignons, le piment, les légumes, les dés de tomates, les petits pois et le riz et remuez à feu doux en ajoutant éventuellement un peu de paprika en poudre. Salez et poivrez.

Servez le faisan avec les légumes et décorez l'assiette avec un peu de fromage et de roquette.

### Serves:

4 people

### Type de recette:

Plat principal

### Niveau de difficulté:

