

# Vermicelles de riz courgette



**Ingrédients** – Convives : 3 – Préparation : 20 min – Cuisson légumes : 15 min



1 sachet de  
vermicelles



1 courgette ou  
1 poivron



Petits  
champignons



1 cube de  
volaille



2 càs huile  
d'olive



Epices  
suivant goût

## Préparation

1. Petits champignons : Egoutter, rincer, égoutter. Réserver.
2. Si courgette : La déliter en rondelles de ½ cm. Réserver.
3. Si poivron : Le déliter en petits dés, rincer, égoutter. Réserver.
4. Dans une poêle huilée, faire suer les champignons environ 15 min.
5. Rajouter la courgette ou le poivron. Réserver à feu doux en remuant plusieurs fois.
6. Dans une casserole, faire bouillir 1L d'eau avec un cube de volaille.
7. A ébullition, verser les vermicelles, éteindre le feu et couvrir 10 min.
8. Au bout de 10 min, égoutter en gardant un fond de bouillon.
9. Rajouter le légume choisi, 2 càc d'huile d'olive, des épices. Remuer.
10. Garder au chaud jusqu'au service.

Autres options : Dés de poulet ou crevettes, avec rajout de brocolis sauté.

Nota : Les vermicelles se présentent en plaques, dont on choisira la dose.

Si vous les gardez 2 ou 3 jrs, vous pouvez les réhydrater 8 à 10 min dans de l'eau bouillante.

\* \* \* 16 octobre 2022 \* \* \*