

# Riz à la piémontaise au Parmesan



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
10 minutes



Temps de cuisson  
20 minutes

## Ingrédients

100 g [Parmesan Reggiano](#)  
1 l 1/2 bouillon d'abattis  
250 g riz  
25 g beurre  
1 oignon émincé  
1 cuillère de jus de viande  
sel, poivre

## Préparation

Faites cuire le riz 16 minutes dans le bouillon d'abattis de volaille bouillant. Réservez à part, faites dorer l'oignon dans le beurre. Ajoutez 1 ou 2 cuillères de jus de viande. Egouttez le riz dans une passoire. Mêlez-y l'oignon rissolé et son jus. Assaisonnez. Versez dans le plat de service. Disposez les abattis au-dessus. Servez le Parmesan à part.