

# Riz au « cava »

( « Arroz al cava » recette espagnole, au micro ondes)



Pour info, le « **cava** » est un vin mousseux, surtout produit en **Catalogne** et quelques autres terroirs espagnols, qui n'a pas droit à l'appellation « champagne » car celle-ci est réservée depuis 1970 uniquement à la **Champagne française**. Cependant ces vins connaissent un bel essor car leur terroir (surtout l'ensoleillement) leur permet d'offrir des **vins de qualité** pouvant rivaliser avec certains vins français issus de la même méthode.

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

240 g de riz

125 g de **champignons de Paris** (ou autres) frais

20 cl de « **cava** » **brut** (on trouve de mini bouteilles de mousseux)

50 cl de **bouillon de volaille** très chaud

50 g de **jambon de pays** haché menu

1 petit **oignon** ou une grosse échalote hachée

1 gousse d'**ail** hachée

**Du beurre** 2 càs

**Sel et poivre et Persil haché.**

## Préparation :

- Dans un saladier apte pour MicroOndes, mettre le beurre, l'oignon, l'ail et les champignons nettoyés et hachés grossièrement.
- Mettre au M Ondes au maximum 6 mn.
- Ajouter le riz, mélanger, puis le « cava », mettre 2 mn au four.
- Ajouter le jambon et le bouillon bien chaud et laisser cuire 12 mn.
- Rectifier l'assaisonnement, sel et poivre et ajouter du persil haché.
- Si tout le liquide n'est pas absorbé, rajouter quelques mn de cuisson.
- Laisser reposer le riz dans le MO 5 mn avant de le servir