**Pitas ricotta, poireaux et champignons**

- 6 mini pitas   
- un poireau  
- 250g de champignons de Paris frais  
- une gousse d'ail  
- 200g de ricotta  
- paprika sel huile d'olive

\* Laver et détailler le poireau et les champignons. Peler et hacher l'ail. Dans une poêle huilée, faire fondre poireau et l'ail à feu moyen, 5 mn. Ajouter les champignons, cuire encore 5 mins, puis saler et poivrer.  
\* Préchauffer le four à 210°. Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé, y disposer les pitas. Les tartiner de ricotta, , arroser d'un filet d'huile d'olive. Ajouter les légumes, saler et saupoudrer de piment. Enfourner 8 mins, servir immédiatement.

# Pâtes aux poireaux sauce à la ricotta

- 200 g de pâtes   
- 30 g de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)  
- 2 blancs de [poireaux](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-poireau_1.aspx)

- 4 champignons  
- 1 gousse d'[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx) écrasée  
- 200 g de [ricotta](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-match-ricotta-vs-mascarpone_2.aspx)  
- 10 cl de crème   
- [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx) et [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx)

Faire cuire les pâtes à l'eau salée. Faire revenir dans le beurre les oignons et l'ail hachés. Ajouter la crème fraîche. Saler et poivrer, faire cuire 5 minutes à feu doux. Émincer les poireaux en anneaux très fins les rajouter à la sauce et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Ajouter enfin les champignons émincés continuer la cuisson 1 minute.

Ajouter ricotta et crème, mélanger.

Égoutter les pâtes, couvrir de sauce et saupoudrer de fromage.

## POÊLÉE DE RIZ AUX POIREAUX, CHAMPIGNONS ET PARMESAN

* 170 g de riz
* 3 blancs de poireaux 6 champignons de Paris
* 1/2 cube de bouillon de légumes
* 15 g de beurre
* 1 oignon
* 50 ml de crème fraîche
* 4 brins de ciboulette 4 brins de persil
* sel, poivre
* 30 g de parmesan

Faire cuire le riz avec un demi-cube de bouillon 10 min.

Pendant ce temps, lavez et émincez poireaux et champignons.

Faites fondre au beurre l'oignon, les champignons puis les poireaux.

Laissez-les revenir 6 min en remuant, salez et poivrez.

Incorporez ensuite les herbes lavées et ciselées, puis la crème ; mélangez.

Une fois le riz cuit, ajoutez-le dans la poêle.

Mélangez bien et faites revenir 2 min à feu vif en remuant.

Servez par assiette et parsemez de parmesan.