



Les Saveurs du Bois du Roc



Riz aux poivrons

Pour 4 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 25 min

Ingrédients :

- Riz basmati ou thaï ou classique
- 2 poivrons rouges
- 1 poivron vert
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Poivre noir
- Sel
- Cumin
- Poivre de Cayenne
- 2 cuillères à soupe de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Emincer l'oignon et couper les poivrons en petits losanges.
2. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et y mettre les oignons à revenir et l'ail hâché. Dès qu'ils deviennent transparents, ajouter les poivrons.
3. Assaisonner : sel, poivre noir, poivre de Cayenne, cumin, thym.
4. Laisser cuire environ 15 minutes à couvert (les poivrons doivent être tendres). S'ils sont trop fermes, les laisser encore un peu.
5. Pendant ce temps, cuire le riz. Si vous avez choisi un riz thaï ou basmati, cuisson 10 minutes. Riz blanc classique 20 minutes.
6. Lorsque le riz est cuit et égoutté, le mettre dans la poêle avec les poivrons.
7. Faites revenir le tout 5 minutes et rectifier éventuellement l'assaisonnement.
8. Servir aussitôt !