Riz aux poivrons verts

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : légumes 15 min, riz 20 min

1 verre de riz

4 poivrons moyens

1 oignon

2 gousses d’ails

Poivre et sel

1 càc de curry

Piment d’Espelette

4 càs d’huile d’olive

Préparation

1. Émincer l’ail, l'oignon et couper les poivrons en dés moyens.
2. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle.
3. Faire revenir les oignons et l'ail. Dès qu'ils deviennent transparents, ajouter les poivrons.
4. Assaisonner : sel, poivre, 1 pincée de piment de Cayenne, 1 càs de curry.
5. Laisser cuire environ 15 min à couvert (les poivrons doivent être tendres.)
6. Pendant ce temps, cuire le riz blanc "classique" type Camargue pendant 20 min. (Goûter)
7. Lorsque le riz est cuit, égoutté et rincé brièvement, le mettre dans la poêle avec les poivrons.
8. Faire revenir le tout 5 min, ou laisser au bain marie, et rectifier l'assaisonnement si besoin.
9. Servir aussitôt.

*** * *** 02 octobre 2020 *** * ***