

Riz aux Merguez - Chipa - Pluma et Paprika

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIZ	1 grandes tasses
- EAU	2 grandes tasses
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- PAPRIKA	½ c à soupe
- MERGUEZ	2
- CHIPOLATA - SAUCISSES	2
- PLUMA (PORC) NATURE	200g
- CORIANDRE FRAIS	2 c à café (ciselé)
- OIGNON(S)	½
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et hachez l'oignon.
- Faites cuire les merguez, les chipolatas et la pluma dans un faitout (haut avec couvercle). Salez et poivrez.
- Lorsque les viandes sont cuites, retirez-les et coupez-les en tronçons de ± 2 cm.
- Faites ensuite rissoler dans le faitout les oignons hachés.
- Ajoutez le riz, le double volume d'eau, la crème fraîche et le paprika.
- Portez à ébullition. Salez et poivrez. Baissez le feu.
- Couvrez et laissez cuire doucement jusqu'à absorption de tout le liquide par le riz (soit ± 20 minutes).
- Ajoutez alors les morceaux de viande et poursuivez la cuisson une dizaine de minutes.
- Saupoudrez de coriandre fraîche ciselée.

Remarque:

A partir de PL-172

Accompagnez d'une salade de tomates ou verte pour rafraîchir.