



RECETTE

RIZ HARICOTS ROUGES

INGRÉDIENTS (Pour 20 personnes)

- 2 KILOS DE RIZ BASMATI
- 1 KILO ½ DE HARICOTS ROUGES
- 1 TÊTE D'AIL, PERSIL, THYM, CIVE, 2 CUILLÈRES À CAFÉ DE GIROFLES EN POUDRE
- 100 ML L'HUILE D'OLIVE
- 1 BOUILLON D VOLAILLE

PRÉPARATION

Cuire les haricots préalablement trempés la veille au soir ou le matin (abrège le temps de cuisson).

Les haricots doivent être cuits al dente, c'est à dire, ils ne doivent pas être écrasés sous la pression du pouce et de l'index.

Dans une casserole, faire revenir les herbes, ail, persil, cive finement hachés dans 100ml d'huile d'olive

Rajouter les haricots égouttés
Garder l'eau rouge de cuisson

Après 5 minutes environ, ajouter l'eau des haricots.

Saler. Poivrer, Ajouter la poudre de girofles

A ébullition rajouter le riz

Laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau.

Rajouter un bouquet de thym en fin de cuisson et couvrir à moitié après avoir diminué le feu de (6 à 3

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer.

