PL-172

Riz aux Merguez et au Paprika

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIZ	2 grandes tasses
- EAU	4 grandes tasses
- CRÈME FRAICHE	6 c à soupe
- PAPRIKA	2 c à soupe
- MERGUEZ	750 g
- CORIANDRE FRAIS	6 c à café (ciselé)
- OIGNON(S)	1 gros
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et hachez l'oignon.
- Faites cuire les merguez dans un faitout (haut avec couvercle). Salez et poivrez.
- Lorsqu'elles sont cuites, retirez-les et coupez-les en tronçons de ± 2 cm.
- Retirez la graisse de la poêle, faites-y ensuite rissoler 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.
- Ajoutez les morceaux de merguez et laissez mijoter à couvert jusqu'à absorption de tout le liquide par le riz (soit ± 20 minutes).
- Servez avec sur le dessus 1 c à café de coriandre frais ciselé par assiette.
- Accompagnez d'une salade de tomates pour rafraîchir.