

Riz Sauté aux Saucisses et Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 minutes

Ingrédients:

- Riz Rond (pour Rissotto)	1 ½ tasses
- Oignons Rouges	½
- Poivrons Rouges	½
- Carottes	3
- Chou Chinois	1
- Eau	un peu
- Merguez	4-5
- Chipolata - Saucisses	4-5
- Safran	½ c à café
- Sauce au Soja	2-3 c à soupe
- Sauce Soja Sucrée	1-2 c à soupe
- Piment de Cayenne	1 pincée
- Coriandre Frais	
- Sel	un peu
- Poivre	



Recette:

- Saisissez les saucisses et les merguez dans un peu de beurre chaud. Salez un peu et poivrez. Réservez.
- Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis laissez refroidir dans de l'eau froide. Réservez.
- Emincez l'oignon en rondelles.
- Coupez le poivron en lamelles.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire au micro-onde 5 minutes sous un film alimentaire.
- Taillez le chou chinois en lamelles.
- Dans un grand wok, faites revenir les lamelles d'oignon et de poivron dans de l'huile.
- Ajoutez les lamelles de chou puis mouillez avec un peu d'eau. Couvrez et laissez cuire doucement 10-12 minutes en remuant de temps en temps.
- Introduisez alors les rondelles de carottes.
- Salez un peu et poivrez.
- Coupez les saucisses et merguez en tronçons de 3-4 cm et ajoutez-les aux légumes dans le wok.
- Incorporez alors le riz, saupoudrez de safran et mélangez délicatement sur feu vif. Assaisonnez de piment de Cayenne.
- Servez dans des assiettes creuses et parsemez de coriandre.