

Pilaf aux Merguez et Petits Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MERGUEZ	8
- CELERI	2 branches
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- CAROTTE(S)	3
- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	250 g
- EAU	650 ml
- RAISINS SECS	100 g
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CURRY	1 c à café
- PAPRIKA	1/2 c à café



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez en très petits dés, les carottes, les poivrons et le céleri.
- Coupez les merguez en tronçons de 3 – 4 cm.
- Faites chauffer 1 c à soupe d'huile et faites-y revenir les merguez. Réservez sur une assiette.
- Rajoutez le reste d'huile et faites revenir les oignons, les carottes et le céleri. Remuez et laissez fondre pendant 2 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Epicez avec le curry, le paprika. Emiettez le cube de bouillon, mélangez bien puis ajoutez les poivrons et l'eau. Portez à ébullition.
- Couvrez et enfournez pendant 25 minutes.
- Remuez 2 fois dans ce laps de temps.
- Servez immédiatement après la sortie du four avec quelques rondelles de concombre pour rafraîchir.