

Verrines de Riz - Merguez au Paprika

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIZ	un reste de riz cuit
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- MERGUEZ	1-2
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- ASSORTIMENT DE SALADES	qq feuilles
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites griller la merguez avec un fond d'huile dans un petit caquelon. Coupez-la ensuite en fines rondelles et replacez-les dans le caquelon pour bien les rissoler sur toutes les faces.
- Intégrez alors le riz cuit, le paprika, la coriandre, sel et poivre. Mélangez 1 minutes.
- Arrosez enfin avec la crème et laissez encor 30 secondes sur le feu en mélangeant.
- Laissez refroidir.
- Ciselez un peu de salade dans chacune des verrines.
- Répartissez alors le riz-merguez au paprika dans les verrines.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



Remarque:

A partir de PL-172