

FÉVRIER

Riz piquant au chorizo

➤ Ingrédients ➤

Pour une personne

- 100 g de riz
- 1 CàS de piment jalapeño
- 1 tomate
- ½ L de bouillon de boeuf
- ½ oignon
- 1 oeuf
- 50 g de chorizo
- 3 oignons de printemps
- Sel & poivre



30 min

- Faites chauffer l'eau – avec le cube de bouillon – dans une casserole. Dès ébullition, ajoutez le riz et cuisez-le selon le timing préconisé sur le paquet.
- Dans un petit plat destiné au four, coupez le chorizo en petits morceaux et ajoutez-y 1 CàS de piment jalapenos en tranches.
- Dans un bol, mélangez ½ oignon, 1 tomate et 3 oignons de printemps, le tout coupé en petits morceaux. Salez et poivrez
- Quand le riz est cuit, mélangez-le avec le chorizo et le piment. Tassez le centre du mélange et placez-y un œuf (sans la coquille). Passez le plat au grill jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit cuit.
- Retirez le plat du four et étalez votre mélange tomate et oignons sur le plat.

Petites astuces :

- OK la tomate n'est pas de saison. Alors pour faire de cette recette un plat dit « durable », on pensera à fabriquer nos conserves de tomates fraîches durant l'été.
- Si vous avez de la coriandre sous la main, n'hésitez pas à en parsemer votre plat.

