

zeste

Casserole de riz aux deux porcs

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 5 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **45 min**



Préparation

1. Blanchir les saucisses dans une casserole d'eau bouillante, 2 minutes. Ret de l'eau et laisser tiédir.
2. Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
3. Ajouter les oignons et rissoler 5 minutes.
4. Couper les saucisses de porc en gros biseaux et les ajouter aux oignons. Laisser colorer 5 minutes en brassant de temps à autre.
5. Ajouter le riz, le bouillon de volaille, les dés de jambon, les poivrons et le cé. Incorporer le jus de tomate, le paprika fumé et les herbes de Provence. Assaisonner.
6. Amener à ébullition et couvrir. Cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre. Ajouter les pois mange-tout 5 minutes avant la fin de la cuisson.
7. Servir avec une salade verte.

PUBLICITÉ

Ingrédients

250 g de saucisses de porc à l'italienne
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
2 oignons moyens, pelés et émincés
250 ml (1 tasse) de riz complet brun rincé
375 ml (1 1/2 tasses) de bouillon de volaille réduit en sel
200 g de tranches de jambon, coupées en dés
2 poivrons jaunes, coupés en dés
2 branches de céleri, émincées en biseaux
250 ml (1 tasse) de jus de tomate
5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé
15 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence
500 ml (2 tasses) de pois mange-tout
Sel et poivre

PUBLICITÉ

