



Riz

# Riz aux haricots rouges et au chorizo



**1h50** **30 min** **1h20** **0** **440**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le riz aux haricots rouges et au chorizo

100 g **Haricots rouges**  
200 g **Riz long**  
80 g **Chorizo**  
1 **Oignon(s)**  
4 **Gousse(s) d'ail**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**

## Ingrédients pour le dressage

6 tige(s) **Coriandre**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation et cuisson des haricots rouges

- 1 La veille, faire tremper les haricots rouges dans un saladier rempli d'eau froide pour les réhydrater.
- 2 Jeter l'eau de trempage le lendemain et rincer les haricots.
- 3 Porter une casserole d'eau à ébullition. Plonger les haricots rouges, les faire cuire pendant 1 heure dès la reprise d'ébullition.
- 4 Ne pas saler l'eau car cela ralentit la cuisson des haricots.
- 5 Egoutter et réserver.

## Étape 2

Préparation des autres ingrédients

- 1 Eplucher et émincer l'oignon.
- 2 Eplucher et hacher l'ail.
- 3 Retirer la peau du chorizo, le couper en rondelles.

## Étape 3

Cuisson du riz et des autres ingrédients

- 1 Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse sur feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail.
- 2 Laisser cuire pendant 2 minutes en mélangeant de temps en temps.
- 3 Ajouter le riz cru et le chorizo. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes, continuer de mélanger.
- 4 Verser l'eau sur le riz translucide, ajouter les haricots rouges. Mélanger et laisser mijoter pendant environ 10 minutes.
- 5 Ajouter 1,5 fois le volume de riz en eau.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Laver et ciseler la coriandre.
- 2 Quand le riz est cuit, saler, ajouter la coriandre et servir.