



*Soupes chaudes*

# Potage de riz aux gombos



**45 min** **10 min** **35 min**      **0**      **132**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le potage

100 g **Riz rond**  
300 g **Gombo**  
125 g **Epinard**  
1.5 litre(s) **Bouillon de légumes**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour le dressage

1 **Huile d'olive**

## Étape 1

### Préparation du potage

- 1 Rincer les épinards et les égoutter à l'aide d'une passoire puis les hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Rincer les gombos et ôter leur pédoncule puis les couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Verser le bouillon de légumes dans une casserole et porter à ébullition. Y plonger les épinards et les gombos puis saler et poivrer.
- 4 Faire cuire à petits frémissements pendant 15 minutes en enlevant régulièrement la mousse formée par les gombos à l'aide d'une écumoire.
- 5 Verser le riz dans une passoire et le rincer sous l'eau du robinet jusqu'à ce que l'eau soit claire. L'ajouter dans la casserole et prolonger la cuisson de 20 minutes à couvert.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Dresser le potage dans des bols individuels à l'aide d'une louche.

Déposer quelques gouttes d'huile d'olive à la surface et

2 Déposer quelques gouttes d'eau de chive à la surface et déguster bien chaud.