



Riz

## Riz à la mexicaine



**55 min** **20 min** **30 min** **5 min** **436**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le riz à la mexicaine

600 g **Riz Blanc**  
4 **Tomate(s)**  
1 c. à soupe **Concentré de tomate**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
90 cl **Eau**  
2 **Carotte(s)**  
150 g **Petits pois**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

### Étape 1

#### Préparation du riz à la mexicaine

- 1 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Eplucher l'ail et retirer le germe à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Porter une casserole d'eau à ébullition, y plonger les tomates pendant 3 minutes.
- 4 Les retirer de la casserole à l'aide d'une écumoire, les poser dans un saladier et les rafraîchir sous l'eau froide.
- 5 Les éplucher et les épépiner à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Mixer l'ail, l'oignon, les tomates et le concentré de tomate à l'aide d'un robot mixeur.
- 7 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse, faire dorer le riz en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il commence à blondir.
- 8 Verser les tomates mixées et 1/4 de l'eau, faire cuire sur feu moyen pendant 10 minutes.
- 9 Eplucher la carotte à l'aide d'un économiseur, la couper en brunoise à l'aide d'un couteau de chef.
- 10 Ajouter les carottes, les petits pois et le reste de l'eau puis saler.

**11** Poursuivre la cuisson 20 minutes.

**12** Lorsque le riz est cuit, éteindre le feu, le laisser reposer pendant 5 minutes à couvert.

## **Étape 2**

### Dressage

**1** Servir chaud.