

Riz Cubain, poivron rouge, haricots noirs, déglacé au vinaigre de vin rouge |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette rapide et délicieuse

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le cumin par une épice douce comme le curcuma ainsi que le vinaigre de vin rouge par du vinaigre de riz, vous apporterez une saveur plus sucrée.

Ingrédients

Riz cubain

- 150 Gr Poivron rouge
- 150 Gr Poivron vert
- 150 Gr Oignon
- 200 Gr Haricots noirs en conserve
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 50 Ml Vinaigre de vin rouge
- 250 Ml Riz blanc
- 350 Ml Eau froide

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Rincez le riz sous l'eau froide, il faut que l'eau soit complètement transparente

Épluchez l'oignon et le ciseler.

Coupez les poivrons en deux sur la longueur, puis les évider. Faites une julienne (bâtonnets) ensuite réunissez les bâtonnets et les couper en brunoises (petits cubes)

Épluchez l'ail et le hacher

Égouttez et rincez les haricots noirs.

Cuisson et finition

Cuisson

Une fois le riz rincé, le mettre dans une casserole avec l'eau, couvrir et le mettre en cuisson 15 min. Attention quand le riz est a ébullition baisser le feu et continuer la cuisson a feu doux (ne pas retirer

le couvercle) . Le laisser reposer 15 minutes après cuisson .

Dans une poêle faites suer l'oignon ainsi que les poivrons avec de l'huile pendant 3-4 minutes (sans coloration) , ajoutez l'ail et le cumin, puis cuire environ 1 minute . Ajoutez les haricots et déglacer avec la vinaigre de vin rouge .

Ajoutez votre riz cuit , mélangez et vérifiez l'assaisonnement

Bon appétit!