

Recette facile (cette préparation se consomme seule ou en accompagnement d'une viande grillée, de brochettes ou de saucisses aux herbes (à la plancha).

Riz aux poivrons



Préparation 20 mn – temps de cuisson 15 mn.

Pour 4 personnes, il vous faut : Riz – 2 poivrons rouges et 2 poivrons jaunes (ils sont plus tendres et plus sucrés que les verts) – 1 gros oignon – bouillon de cube – huile d'olive – herbes de Provence - sel et poivre.

1 – Peler et hacher l'oignon – Laver les poivrons, les couper en deux, retirer les graines et les filaments blancs – les émincer.

2 – Faire revenir l'oignon haché dans de l'huile d'olive. Ajouter les poivrons – les laisser mijoter jusqu'à cuisson à votre goût. Emietter 1 cube de bouillon sur la préparation, en fin de cuisson. Cela relève savoureusement le goût. Saler et poivrer

3 – Cuire le riz dans de l'eau avec un bouillon de cube et des herbes de Provence.

4 – Mélanger le riz et les poivrons et servir chaud.

Bon appétit