



RIZ BLANC AU LISERON D'EAU ?

Niveau
Facile

Temps
20 minutes

Pour
4 personnes

Ingrédients

1/2 botte liseron d'eau

180 g riz au choix (basmati, riz thaï ou riz long)

cacahuètes pilées facultatif

Epices au choix saté, curry, piment d'espelette...

Huile d'olive ou beurre

Ail en poudre

Sources : Cuisine à l'Ouest

RIZ BLANC AU LISERON D'EAU ?

LES ÉTAPES

Faites cuire le riz à l'eau.

Pendant ce temps, séparez les feuilles des tiges. Coupez les tiges en tronçons de 5 cm environ. Lavez le tout.

Faites revenir les tiges dans un fond d'eau, avec un peu de matière grasse, à feu doux.

Faites évaporer l'eau, à feu moyen-vif. Ça prend 5 minutes environ.

Puis ajoutez un peu d'huile et de l'ail.

Faites revenir, couvrez un peu pour terminer la cuisson.

Coupez grossièrement les feuilles crues.

Égouttez le riz.

Mélangez les tiges cuites, les feuilles crues et le riz. Ajoutez des cacahuètes pilées si vous en avez, cela apporte un peu de croquant. Saupoudrez d'un peu d'épices, juste pour apporter de la couleur. C'est prêt !