

# Riz au chou et à la viande hachée



Pour 4 personnes

350 g de bœuf haché

1 oignon haché + 2 gousses d'ail

1 boîte de tomates concassées + 10 cl d'eau

$\frac{1}{2}$  chou blanc ou vert

200 g de riz blanc non cuit

Sel, poivre et thym frais ou séché

\*\*\*\*\*

- Éplucher l'oignon et le ciseler. Peler l'ail et le hacher après l'avoir dégermé.
- Dans une sauteuse, faire revenir la viande hachée, dans un peu de matière grasse. Lorsqu'elle est à moitié cuite, ajouter l'oignon ciselé et l'ail haché. Mélanger et laisser cuire quelques minutes.
- Ajouter ensuite le chou, finement émincé, assaisonner au goût et couvrir la sauteuse. Laisser mijoter 10 minutes.
- Au bout de ce temps, ajouter le riz cru, les tomates concassée et l'eau. Une fois que le mélange commence à bouillonner légèrement, baisser le feu au minimum, couvrir la sauteuse et laisser cuire 20 minutes. Goûter et prolonger la cuisson quelques minutes supplémentaires, si besoin, en ajoutant un peu d'eau.
- Laisser reposer, à couvert, 5 minutes avant de servir.

BZH  
Sandra