

Riz aux laitues

Pour 4 personnes

Préparation : 35 mn cuisson : 1 h 10 mn

2 cœurs de laitues

3 c à s d'huile

200g de riz long

8 chipolatas

2 poivrons rouges

2 oignons ou échalotes

100g de petits pois

50g d'olives noires dénoyautées

Une pincée de safran

½ l de bouillon de volaille

Du piment d'Espelette (facultatif)

Sel et poivre

Couper très fin les cœurs de laitues, les blanchir à l'eau bouillante 5 mn, puis égoutter.

Faire blondir le riz et réserver. Cuire les saucisses 15 mn à feu doux en remuant, égoutter et réserver.

Ensuite faire fondre les poivrons en lanières et les oignons en rondelles 20 mn.

Ajouter les laitues blanchies et bien égoutter, les petits pois, les olives, le safran, assaisonner, laisser mijoter 10 mn.

Verser le riz, les saucisses, le bouillon, couvrir. Laisser mijoter 20 mn en vérifiant la cuisson du riz, puis servir chaud directement dans le plat de cuisson.

