



Riz à la tomate



Recette

Mélanger le concentré de tomates avec les poivrons coupés en dés très fins et l'huile de noix. Assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de piment d'Espelette.

Faire cuire le riz, un fois cuit, ajouter du beurre, du sel, du piment d'Espelette, du poivre, et le fromage râpé.

Mettre au fond de chaque cercle du riz (environ les deux tiers), ajoutez le mélange tomates et poivrons, et finissez par les noix.

Enfournez entre 5 et 10 minutes à 180°. Juste le temps de le réchauffer et que les noix se colorent légèrement.

Ingredients :

Pour 6 personnes

120 à 150 gr de riz (long grain ou du moins du riz qui ne colle pas)

1 boîte de concentré de tomate

1 boîte de poivrons grillés (150 g égoutté)

1 C à soupe d'huile de noix

20 gr de beurre

70 gr de fromage de Brebis type

Ossau Iraty râpé

Du piment d'Espelette

Du sel et du poivre

Environ 50 g de noix du Périgord concassés.



Pascale Phazelle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan

Conseillère Guy Demarle

