Riz aux cheveux d'ange

Pour 3 à 4 personnes :

1 verre de riz blanc

2 verres d'eau

4 CS de cheveux d'ange (ou vermicelles)

1 CS d'huile végétale

Sel

****

- Dans une casserole, verser l'huile et les cheveux d'ange et faire revenir le tout à feu moyen. Remuer sans arrêt pour éviter que ça brûle.
- Quand les vermicelles ont pris une couleur brune, ajouter le riz, l'eau et le sel. Remuer et mettre un couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Laisser cuire à feu doux pendant 15 min environ ou jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau dans la casserole.

Inspirée par : Beirut Soul Kitchen