



One pot : riz à la saucisse et aux légumes

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [RIZ](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 filet d'huile
- 1 oignon jaune, haché
- 1/2 courgette verte, coupée en petits dés
- 1 poivron jaune, coupé en petits dés
- 1 carotte, pelée et coupée en petits dés
- 375 grammes de saucisses italiennes douces ou piquantes selon votre préférence, coupées en tranche
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 1 tasse de riz à grain long
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 3/4 tasse de tomates broyées
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- 1/2 c. thé de gingembre moulu
- 1 c. thé d'épices de Provence
- Sel et poivre
- Au goût : persil frais ciselé ou basilic frais ciselé
- Au goût : Sauce piquante

Optionnel : Cette recette est aussi fabuleuse avec du fromage râpé à gratiner au four à la dernière minute.

Préparation

1. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile. Faire revenir les légumes pendant 2-4 minutes à feu moyen-vif en brassant régulièrement.
2. Ajouter les saucisses et les faire dorer pendant 2-3 minutes.
3. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
4. Baisser la température à feu moyen et ajouter le riz, le bouillon, les tomates broyées et les épices. Bien brasser.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Porter à ébullition.
7. Laisser mijoter à feu doux pendant 16-20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit bien cuit.
8. Jeter un oeil sur la préparation pour ne pas que le tout colle. Ajouter un peu de bouillon chaud au besoin.
9. Servir avec des herbes fraîches et de la sauce piquante au goût.