



Qu'est ce qu'on mange ce Chabat ?

Riz aux raisins secs

Par Laurence Phitoussi – mai 2021

Ingrédients:

- 250 g de riz rond
- 60 g de raisin sec blond
- 1 gousse d'ail
- 10 brins de persil frais
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 verre d'eau chaude
- du bouillon de légume

Préparation:

- faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle
- ajouter l'ail, le persil et le riz
- cuire à feu vif et remuer pendant 3 minutes
- ajouter les raisins secs, le sel et le poivre
- ajouter le bouillon en trois fois, par petite quantité
- cuire à découvert pendant environ 25 minutes
- ajouter le poivre noir avant de servir

Source: Laurence Phitoussi