

Riz tomate

Ingédients pour 4 portions :

- 240g de riz
- 2 càc de concentré de tomate
- 1 oignon jaune
- Curcuma



Recette :

1. Cuire le riz selon les indications du paquet.
2. Émincer l'oignon finement. Le faire revenir dans une grande poêle avec un filet d'huile durant 5 minutes.
3. Ajouter le concentré de tomate et 4 pincées de curcuma dans la poêle.
4. Ajouter ensuite le riz cuit, saler, poivrer et mélanger. Ne pas hésiter à étaler le riz sur la poêle pour qu'il puisse bien dorer. Faire dorer pendant 2 minutes à feu moyen. Remuer, faire dorer à nouveau pendant 3 minutes pour qu'il soit bien croustillant. Saler et poivrer si besoin.
5. C'est prêt !



*Manger des
féculents à chaque
repas oui ! Mais en
variant les recettes !*