

RIZ A LA MEXICAINE

Préparation : 15 min. Cuisson 15 min.

Végétarien

Pour 4 personnes

- 250 g de riz (riz noir, riz rouge, riz blanc)
- 250 g de tofu
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- ½ poivron vert
- 4 tomates
- 1 oignon
- Cumin
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Préparation :

1. Faire cuire le riz dans un grand volume d'eau salée et avec un filet d'huile d'olive
2. Pendant ce temps, couper l'oignon en petits dés. Dans une sauteuse à feu vif, le faire revenir avec un filet d'huile d'olive. Baisser le feu.
3. Couper les poivrons, le tofu et les tomates. Ajouter les poivrons et le fofu.
4. Laisser caraméliser couvert pendant quelques minutes. Ajouter les tomates.
5. Laisser réduire. Si la préparation est trop sèche, rajouter de l'eau de manière à créer une sauce.
6. Saupoudrer de cumin, de sel et de poivre.
7. Laisser compoter pendant plusieurs minutes.
8. Arroser d'huile d'olive.
9. Egoutter le riz et le mélanger à la préparation.