

Riz safrané au chorizo

Ingrédients

250 g de Riz Basmati

1 dose de safran en poudre

25 rondelles de chorizo doux pour moi

une pincée de piment fume [toujours chez epicezmoica](#)

huile

2 fois le volume du riz en eau,

sel poivre

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, y verser ensuite le riz jusqu'à coloration.

Dans une casserole d'eau, mélanger le piment, et porter à ébullition.

Une fois le riz bien doré, verser une partie du bouillon et le safran remuer et verser le restant. Couvrir et faire cuire environ 10 minutes à feu doux., au bout de ce temps à jouter le chorizon et continuer la cuisson encore 10 mn Saler poivrer si nécessaire

