

POÊLÉE DE RIZ SAUCE BARBECUE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



**Mélange 3 riz Gourmet
2,5 kg**



10
PERS.



20
MIN.



18
MIN.

INGRÉDIENTS

- **400 g de Mélange 3 Riz Gourmet Vivien Paille**
- sel, poivre
- 3 oignons finement hachés
- 4 gousses d'ail finement hachées
- 2-3 c.s d'huile d'olive
- 150 g de maïs
- 250 g de raisins secs
- 300 ml de sauce barbecue
- 5 c.s de jus de citron
- 1 c.c de cumin en poudre
- Menthe pour garnir.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faire cuire le mélange 3 riz gourmet dans de l'eau salée et laissez refroidir
2. Faites revenir les oignons et l'ail dans un fond d'huile chaude et ajoutez le riz, le maïs, les raisins secs, la sauce barbecue et le jus de citron.
3. Assaisonnez avec le cumin, le sel et le poivre et faire chauffer en remuant
4. Garnir de menthe et servir pour accompagner un rôti de bœuf ou de steaks.