RIZ AUX ALGUES

riz façon pilaf aux arômes marins

Ingrédients :

240 g de riz - 30 g de Laitue de mer fraîche salée - Huile d'olive - 1 Oignon – 1 Gousse d'ail - Maceron ou Poivre - Fleur de sel de l'île de Ré – Beurre - Coriandre en poudre (optionnel)

❶ Préchauffez le four à 200°. ❷ Dessalez la laitue de mer dans deux eaux, puis épongez-la. ❸ Versez l'huile d'olive dans une cocotte et faire suer l'oignon et l'ail ciselés pendant 5 min ❹ Ajoutez la laitue de mer hachée finement, puis ajoutez le riz et poursuivez la cuisson 5 min tout en mélangeant. ❺ Mouillez le tout avec 50 cl d'eau salée ou de bouillon. Montez à ébullition. ❻ Couvrez la cocotte et glissez-la dans le four chaud (200°). ❼ Cuisez le riz pendant 20 min.❽ Egrainez le riz à l'aide d'une fourchette tout en rajoutant le beurre. ❾ Selon vos goûts, salez, poivrez (maceron ou poivre noir) et ajoutez un peu de coriandre en poudre.

Plus de recettes sur www.la-ferme-des-baleines.com !