

## Riz aux haricots rouges



Crédit photo : Shutterstock/AS Food studio

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Coût : pour toutes les bourses

### Ingrédients :

- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 petit piment
- 1 poivron rouge
- 1 C A S de gingembre
- 1 filet d'huile d'arachide
- 40 cl eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 boîte de 125 g de haricots rouges, rincés et égouttés

- 200 g riz thaï
- 2 C A S de coriandre

**Préparation :**

1. Éplucher l'ail et l'échalote. Équeuter et couper le piment et le poivron rouge. Réserver.
2. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile à feu moyen. Faire revenir l'ail, l'échalote, le piment, le poivron, et le gingembre dedans pendant 5 minutes en mélangeant. Ajouter les haricots rouges et le riz. Mélanger. Le riz doit être bien imprégné du mélange et translucide.
3. Faire bouillir l'eau et faire fondre le cube de bouillon dedans. Ajouter le laurier et le thym. Réserver.
4. Verser un tiers du bouillon sur le riz et porter à ébullition en augmentant le feu pendant 2 minutes.
5. Baisser le feu et laisser cuire doucement. Verser le reste du bouillon au fur et à mesure que le riz absorbe le liquide jusqu'à ce que le riz soit cuit. Rectifier l'assaisonnement, servir saupoudré de coriandre fraîche.