



Riz Méxicaine

Meksika Pilavı



2 tasses de Riz
2 gros poivrons rouge
1 tasse de thé de haricot rouget
1 tasse de thé Maïs en conserve
1 tasse de thé des petits piments marinés
1 tasse de thé d'huile végétale
3 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf
1 cuillère à café de sel

- # Laissez bouillir les haricots, nettoyez le riz, mouillez dans l'eau chaud et tiède pendant ½ heure. Puis lavez dans l'eau froid. Filtrez.
- # Coupez les poivrons finement. Mettez dans la casserole contenant de l'huile, puis laissez cuire jusqu'à qu'elle laisse sa couleur dans l'huile.
- # Rajoutez le riz lavé et laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent solide. Rajoutez du bouillon de bœuf et les haricots rouget.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez le maïs et les piment marinés. Ne mélangez pas. Mettez une serviette entre la casserole et le couvercle. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # Mélangez les ingrédients dans le riz de façon homogène sans écraser le riz.
- # Servez chaud.

N-B; Au Mexique, pendant la préparation, ils utilisent des haricots noir à la place du rouget.