

# Riz à la mexicaine et aux chipolatas



## Ingédients

- ✓ 1 barquette de Chipolatas Madrange
- ✓ 240 g de riz
- ✓ 360 ml d'eau
- ✓ 2 poivrons (1 vert, 1 rouge)
- ✓ 1 boîte de maïs
- ✓ 1 boîte de haricots rouges
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuil. à soupe de curcuma
- ✓ Sel, poivre

## Le produit phare



## Préparation

- Étape 1** Peler et émincer finement l'oignon et l'ail.  
Laver, épépiner et couper les poivrons en dés.
- Étape 2** Faire chauffer l'huile d'olive et revenir l'oignon et l'ail dans une cocotte jusqu'à coloration. Ajouter le sel, poivre et curcuma et laisser cuire 8 minutes.
- Étape 3** Pendant ce temps, faire cuire les chipolatas en les retournant régulièrement. Réserver.
- Étape 4** Ajouter le riz dans la cocotte et couvrir d'eau chaude afin de ne pas stopper la cuisson. Bien mélanger, couvrir et laisser cuire à léger frémissement.
- Étape 5** Au bout de 10 minutes, ajouter le maïs et les haricots rouges vidés de leur eau. Mélanger, recouvrir et terminer la cuisson pendant 10 minutes.
- Étape 6** Dans de jolies assiettes, dresser le riz à la Mexicaine et les chipolatas Madrange.

**Astuce** Testez avec des merguez !

**Bon appétit !**

Pour plus de piquant, cette recette accompagnera également à merveille des merguez Madrange !