

# Porc et riz en one pot à la tomate

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 15 à 20 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de chair à saucisse
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil à soupe d'oignons
  - 1 cuil à café d'ail
  - 1 cuil à café de cumin
  - 150 g de riz Thaï
- 850 ml de bouillon de légume (2 cubes + eau)
- 1 grande boîte de tomates pelées

## Préparation :

Dans une casserole, faites fondre les deux cubes de bouillon de légumes avec 850 ml d'eau.

Avec la chair, formez des petites boulettes.  
Faites revenir les boulettes dans une cocotte avec l'huile d'olive.

Enlevez les boulettes et mettez-les de côté.

Faites revenir l'oignon et l'ail pendant deux minutes, ajoutez les épices et le riz et remuez encore une minute.

Versez le bouillon et les tomates hachées. Faites mijoter 15 minutes jusqu'à ce que le riz soit cuit, salez et poivrez.

*Recettes de Caline*

Ajoutez les boulettes de viande et laissez réchauffer.

## Bon appétit à toutes & tous !!

### AVIS

Pour que votre chair à saucisse de porc soit plus digeste, vous pouvez mettre 300 g de chair à saucisse et 300 g de boeuf haché

Pour la viande, vous pouvez remplacer la chair à saucisse de porc par des boulettes de boeuf, de veau etc