

Riz à la chair à saucisse

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 15 à 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 600 g de chair à saucisses
- ✓ 80 g de concentré de tomates
- ✓ 40 cl d'eau
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 200 g riz blanc cru
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 pincée de thym
- ✓ 1 cuil à café de sucre
- ✓ Sel & poivre

Préparation :

Recettes de Celine

Dans une sauteuse, ou une cocotte, mettre l'huile d'olive

Faire revenir la chair dans l'huile d'olive, assaisonner à votre goût, attention que votre chair ne soit pas trop salé

Quand la chair est bien revenue, ajoutez le concentré de tomate, l'eau, le thym et l'ail, bien mélanger.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin et ajoutez la cuil à café de sucre

Laissez réduire une dizaine de minutes.

Faites cuire le riz

Quelques minutes avant de servir, ajoutez le riz cuit, et mélanger.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!