

Riz basmati à la bolognaise

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 2 personnes :	1 cuil à café d'ail semoule
120 g de riz basmati	1 carotte
250 g de tomates	1 pincée de thym
200 g Steak haché	1 feuille de laurier
1 cuil. à soupe d'huile d'olive	1 cuil. à café de concentré de tomates
1 cuil à soupe de lanières d'oignons séchés	2 cl de vin blanc sec
	10 g de beurre
	Sel & poivre

Préparation :

Faites une incision en croix sur la peau de chacune de vos tomates.
Plongez-les quelques secondes dans une cocotte remplie d'eau bouillante.
Rafraîchissez-les immédiatement.

Pelez-les.

Coupez-les en quartiers et ôtez les graines. Taillez la chair en morceaux.

Epluchez la carotte et taillez-la en petits dés.

Faites revenir à la poêle dans l'huile d'olive et avec un peu de sel,
l'oignon, l'ail, la carotte, le concentré de tomates et la cuil à soupe
d'eau pendant 5 min en remuant régulièrement.

Ajoutez les dés de tomates, le steak haché émietté, le vin blanc,
le thym et le laurier et poursuivez la cuisson pendant 30 min à feu doux.
Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Faites cuire le riz dans une casserole avec 2 volumes d'eau salée
pour un volume de riz.
Lorsque le riz est cuit, coupez le feu, ajoutez le beurre en morceaux,
mélangez et couvrez.
Laissez reposer 5 min.

Répartissez votre riz dans 4 assiettes creuses.
Versez dessus la sauce bolognaise.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!