

Riz à la Grecque

Pour 400 g de riz.

- 2 oignons.
- 500 g de chair à saucisse.
- 1 boîte 4/4 de petits pois extra-fins.
- 1 gros poivron rouge et un gros poivron vert.
- 1 gousse d'ail écrasé.
- 1 bouquet garni.
- un peu de gingembre, un peu de 4 épices,
- 2 cuillerées à café de paprika doux.
- du bouillon blanc ou, à défaut un cube de potage de volaille.

Faire griller les poivrons et récupérer de belles tranches qui serviront de décor (à défaut utiliser une conserve de poivrons doux).

Diviser la chair à saucisses en boulettes de la grosseur d'une noix. Faire rissoler doucement à la poêle, dans l'huile et le beurre mélangés ces boulettes que l'on égouttera sur du papier absorbant.

Hacher finement les oignons et les faire fondre doucement au beurre et huile mélangés, y ajouter l'ail écrasé et aussitôt y verser 3 fois le volume du riz en bouillon.

ou eau contenant le cube de volaille.
Assaisonner : pas de sel, mais poivre, épices
(citées plus haut) le bouquet garni.

Laisser cuire 20 à 25 mn.

Faire légèrement sauter le riz et l'ajouter
dans le fond préparé ci-dessus.

Laisser cuire 20 mn.

Rechauffer les petits-pois et les égoutter.

Mélanger avec soin le riz, les petits-pois et
les boulettes.

Dresser sur un plat creux chauffé.

Placer dessus, en décor, les tranches de
poivrons.