



Mon riz aux petits pois/carottes

Ingrédients :

- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- viande de boeuf (ici c'est du bourguignon)
- 1 grosse boîte de petits pois/carottes
- sel
- poivre noir
- curcuma ou sachet de colorant
- 4 épices (raz el hanout)
- du riz
- 1 noisette de beurre ou margarine

Préparation :

Mettre le beurre dans une sauteuse ou encore mieux un wok, ajouter les oignons et l'ail mixés ainsi que la viande coupée en petits dés. Laisser revenir pendant 10 mn.

Assaisonner et ajouter les petits pois et carottes ainsi que le jus de la boîte.

Laisser cuire à petit feu.

Entre temps, cuire le riz et réserver de côté.

Lorsque la sauce aux petits pois/carottes est cuite, mettre le riz dans l'assiette et la déposer sur le dessus.

Bon appétit !