

Riz zembrocal



Ingredients

- ☐ 400 g de boucané ou lardons fumés selon votre choix
- ☐ 250 g de haricots rouges
- ☐ 750 g de riz
- ☐ 2 oignons
- ☐ 3 gousses d'ail
- ☐ Sel
- ☐ 3 cuillères à soupe d'huile
- ☐ 1 cuillère à soupe de curcuma
- ☐ 1 branche de thym

Directions

- 1 Cuire les haricots avec un bon demi-litre d'eau. Une fois cuite réservez-les avec leur jus de cuisson.
- 2 Emincez les oignons, puis écrasez ensemble le sel et l'ail.
- 3 Si vous avez opté pour du boucané, coupez-le en petit dès et faites le bouillir pendant 10 mins. Pour les lardons, faites les dorer.
- 4 Dans une marmite, faites revenir les oignons et l'ail. Puis ajoutez le thym et le curcuma. Remuez de temps en temps.
- 5 Quand l'ensemble est doré, ajoutez vos morceaux de boucané ou de lardons, ainsi que les haricots rouges. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- 6 Lavez votre riz et ajoutez-le aux autres ingrédients dans la marmite. Laissez cuire à feu doux pendant environ 45 minutes.
- 7 Une fois cuit votre riz zembrocal est prêt à être dégusté chaud. Bon appétit!