

## Le riz des vacances

Ingrédients :

4 verres de riz

6 verres d'eau

5 oignons

3 tomates

2 courgettes

2 poivrons verts (ou 1 rouge et 1 vert)

1/2 chorizo

3 gousses ail

3/4 verre huile olive

1 cc curcuma

1 cc paprika

1 cc cumin

2 feuilles laurier

Du sel

laver, éplucher les tomates/oignons/ail, couper les légumes en petits morceaux

faire fondre les oignons pendant 30 minutes à feu très très doux avec la moitié de l'huile d'olive

laver le riz à l'eau tiède au moins 3 fois

ajouter le riz aux oignons + le chorizo coupé en rondelles + les épices et les feuilles de laurier + l'ail et le reste d'huile d'olive

bien mélanger le tout et attendre que les épices sentent

ajouter l'eau et tous les légumes coupés

bien mélanger et aplanir pour bien répartir le tout dans la gamelle

attendre que l'eau mijote + couvrir

laisser cuire au moins 1/2 heure à feu doux

goûter et laisser encore cuire sans couvercle si besoin