Emily Monaco

Légumes secs

Riz aux haricots rouges de louis amstrong

17h45	15 min	5h30	12h	731
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le mélange viandes et haricots rouges

- 700 g **Jarret(s) de porc**
- 200 g **Poitrine de porc fumée**
- 200 g **Haricots rouges**
- 300 g **Sauce tomate**
- 0.5 **Poivron(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 3 **Piment de Cayenne**
- 2 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour le riz

- 200 g **Riz long**
- 360 ml **Eau**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des haricots rouges et de la viande

1. Faire préalablement tremper les haricots rouges pendant une nuit dans un saladier rempli d'eau, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
2. Rincer le jarret de porc et le porc salé sous l'eau courante, les poser dans une marmite et couvrir d'eau.
3. Porter l'eau à ébullition, puis baisser le feu et laisser frémir pendant 1h30.

Étape 2

Cuisson

1. Couper le poivron vert en deux. Retirer les pépins et les membranes blanches, l'émincer en lanières. Puis le couper en dés. Réserver dans un récipient.
2. Peler l'oignon, puis le ciseler. L'ajouter au poivron.
3. Peler et hacher l'ail. L'ajouter au poivron.
4. Quand la viande commence à devenir tendre, égouter les haricots puis les ajouter dans la marmite.
5. Ajouter dans la marmite le poivron, l'oignon et l'ail, et enfin les piments. Continuer la cuisson pendant trois heures.

Étape 3

Finition

1. Au bout de trois heures de cuisson, ajouter la sauce tomate et continuer la cuisson pendant encore une heure.
2. 20 minutes avant la fin de la cuisson, passer à la préparation du riz. Le rincer sous l'eau froide.
3. Mesurer 1,5 volumes d'eau pour 1 volume de riz. Verser l'eau dans une casserole et la porter à ébullition avec un peu de sel.
4. Une fois l'eau à ébullition, verser le riz et laisser bouillir jusqu'à absorption complète de l'eau.
5. Une fois l'eau évaporée, couvrir la casserole, baisser le feu et continuer la cuisson jusqu'à ce que les grains de riz se détachent facilement.

Étape 4

Dressage

1. Verser le riz dans un plat.
2. Verser le mélange haricots rouges et viandes dessus.