



Riz à la Portugaise

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Soit en légumes, soit en plat complet. Cette recette vous apportera que de la joie.

Ingrédients:

- 300g de riz long
- 1 oignon
- 1 cube de bœuf
- 100g de beurre
- 200g de [concassée de tomate](#)
- 1 poivron rouge
- 200g de lardons nature
- 150g de chorizo doux
- 550g d'eau
- sel fin et poivre du moulin

Recette pour: 6 personnes



Réalisation:

Éplucher et ciseler l'oignon puis le réserver dans un ramequin. Laver les poivrons, couper en deux puis **retirer le pédoncule**, les filaments blancs et les pépins. Couper en petites lamelles les poivrons rouges ou en cubes et les réserver dans un saladier. **Peler le chorizo** et le couper en rondelles fines. **Mettre l'eau dans une casserole**, y mettre le cube de bouillon de bœuf et porter à ébullition. Sur un feu, verser dans un sautoir l'huile d'olive et un morceau de beurre. **Ajouter l'oignon ciselé et le faire suer sans trop de coloration.**

Il est préférable de baisser le feu au bout d'une minute et laisser suer pendant 5 minutes. **Verser ensuite les poivrons coupés** en petits morceaux et cuire pendant 3 minutes environ. Au bout de 3 minutes, **ajouter les lardons et le chorizo**. Cuire toujours à feu doux pendant 2 minutes. Verser ensuite la concassée de tomate. Cuire environ 3 minutes. **Verser le riz et le nacrer légèrement**. Nacrer est un terme culinaire, qui a pour but d'enrober le riz de saveur et de matière grasse, évitant, lors de sa cuisson, de coller et de devenir une pâte. Après avoir nacré le riz, verser dans un plat **allant dans un four**. Verser dans le plat le bouillon de bœuf encore chaud. Vous pouvez si vous le souhaitez, y mettre l'eau froide et ajouter le cube de boeuf. Assaisonner puis couvrir d'un papier de cuisson.

Mettre dans le four chaud pendant 45 minutes à 180°C. **Une fois le riz cuit**, il ne doit plus rester de bouillon dans le plat. **Sortir le plat du four**, ôter la feuille de cuisson et **égrener le riz** en utilisant **une fourchette**. Egrener permet de dissocier les grains de riz encore collés entre eux et d'alléger le plat. Servir aussitôt.

image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/riz.jpg>



© www.vision-plaisir.fr