



Riz aux Haricots Noirs

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

1 boîte - 250g de haricots noirs
½ tasse - 100g de riz

AMÉLIOREZ ! Ajoutez du persil, des oignons nouveaux et du cumin.

2 PORTIONS

1



2



3



INSTRUCTIONS

1. Bien rincez le riz. Transférez-le dans une casserole. Couvrez avec le double de son volume d'eau, ajoutez des épices et remuez une fois. Portez l'eau à ébullition puis baissez le feu à doux. Couvrez avec un couvercle et laissez mijoter jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée. Cela prendra - 20 minutes pour le riz blanc ; 35 minutes pour le riz brun.

2. Transférez le riz cuit et les haricots égouttés dans une assiette. Ajoutez les épices et mélangez.

3. Garnissez de persil, d'oignons nouveaux et saupoudrez de cumin.