



Riz & Pois Chiches au Citron

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

1 boîte - 250g de pois chiches cuits
½ tasse - 100g de riz
1 citron
2 c.à.s de tahini

AMÉLIOREZ ! Ajoutez du persil frais et des graines de sésame.

2 PORTIONS



INSTRUCTIONS

1. Rincez le riz à l'eau claire.
2. Transférez le riz dans une casserole. Couvrez avec le double de son volume d'eau, assaisonnez 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.
3. Placez les pois chiches et le riz dans une assiette, assaisonnez et mélanger.
4. Pressez le citron dans un bol. Ajoutez le tahini au jus de citron et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance lisse et crémeuse. Versez cette sauce sur les pois chiches. Garnissez de persil frais, de tranches de citron et de graines de sésame.