



Riz à la Sauce Aigre-Douce

Recette Visuelle par DAREBEE

© darebee.fr

1 tasse - 200g de riz
3 poivrons rouges
2 c.à.s de farine
2 c.à.s de vinaigre de riz
½ tasse - 120g de sirop d'érable
1 tasse - 200ml d'eau

2 PORTIONS

AMÉLIORER : Ajouter des oignons nouveaux et des graines de sésame.

INSTRUCTIONS

1. Bien rincer le riz.
2. Transférer le riz dans une casserole. Couvrir avec le double de son volume d'eau, assaisonner selon son goût et remuer une fois. Porter l'eau à ébullition puis baisser le feu à doux. Laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée - 20 minutes pour le riz blanc ; 35 minutes pour le riz brun.
3. Nettoyer et couper les poivrons en dés, les mettre dans une grande poêle à frire.
4. Dans un bol, mélanger le vinaigre, le sirop d'érable, la farine et l'eau. Remuer jusqu'à homogénéité et verser sur les poivrons. Porter à ébullition puis réduire le feu à moyen, cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la sauce épaississe.
5. Ajouter le riz dans la poêle, cuire en remuant encore 2 minutes. Assaisonner à sa convenance.
6. Transférer dans une assiette. Garnir d'oignons nouveaux et saupoudrer de graines de sésame.

