

Recette Traditionnelle du Riz Rouge Africain

Présentation

- Le riz rouge africain est un plat savoureux, riche en épices et en couleurs, emblématique de la cuisine d'Afrique de l'Ouest.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 45 minutes
- Portions : 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 500g de riz (riz long grain étuvé ou riz rouge complet)
- 2 oignons jaunes émincés
- 3 tomates fraîches mixées
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 100ml d'huile végétale
- 1 poivron vert coupé en petits dés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 bouillon cube (type bouillon de volaille ou légumes)
- 1 cuillère à café de thym séché
- Piment frais ou en poudre (selon votre goût)
- 750ml d'eau ou de bouillon chaud
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Une grande marmite ou une cocotte à fond épais
- Une spatule en bois
- Un mixeur ou un mortier
- Une planche à découper

Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile dans la marmite et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

- Ajoutez le concentré de tomate et faites-le revenir pendant 2 minutes pour réduire son acidité.
- Incorporez les tomates mixées, l'ail, le poivron et les épices. Laissez mijoter à feu moyen pendant 10 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Ajoutez le riz préalablement rincé et mélangez bien pendant 3 minutes pour enrober les grains de la sauce.
- Versez l'eau ou le bouillon chaud jusqu'à recouvrir le riz d'environ 2 cm.
- Couvrez hermétiquement et laissez cuire à feu très doux pendant 25 à 30 minutes, sans remuer, jusqu'à absorption complète du liquide.
- Égrenez délicatement le riz avec une fourchette avant de servir.

Conseils de dégustation

- Servez chaud accompagné de poulet braisé, de poisson frit ou de crevettes sautées.
- Ajoutez des bananes plantains frites (alloco) pour une expérience authentique.
- Accompagnez d'une salade fraîche composée de tomates, concombres et oignons pour apporter du croquant.