

## LE RIZ COLLÉ AVEC POIS ROUGES DE FARA

### INGRÉDIENTS

- 2 tasses de riz (jaune ou blanc)
- 1/2 tasse (à peu près) de pois (haricots) rouges secs
- Huile végétale
- Quelques clous de girofle (3-4)
- 1 oignon vert
- 1 oignon (rouge ou blanc)
- 1 piment fort entier
- 1 poivron (rouge ou vert)
- 1 gousse d'ail
- Sel
- 1 branche de thym frais
- 1 branche de persil frais

### MATÉRIEL

- Couteau
- Chaudron
- Cocotte
- Hachoir /ail ou pilon
- Planche à découper
- Grand récipient ou bol pour tremper (pois/haricots rouges)
- Grand récipient pour laver le riz
- Passoire pour égoutter
- Cuillère à table
- Cuillère pour cuisson
- Tasse à mesurer

### PRÉPARATION

- Laver les haricots (pois).
- Si possible les recouvrir d'eau et les faire tremper environ 4h avant la cuisson.
- Mettre de l'eau (environ 5 tasses) dans un chaudron sur feu moyen et verser les haricots préalablement lavés.
- Rajouter 1 oignon vert et la moitié de l'ail et laisser bouillir jusqu'à ce que les haricots soient presque tendres (prendre avec 1 cuillère 1 haricot pour vérifier la cuisson avant d'éteindre le feu : le haricot devrait s'écraser légèrement sous le doigt lorsque pressé).
- Prendre une passoire et un grand bol et égoutter les haricots.
- Mettre de côté l'eau de cuisson.
- Dans une cocotte, verser 3-4 cuillères à table d'huile végétale (selon les goûts, on peut en mettre plus).
- Mettre le feu sur moyen.

## PRÉPARATION (SUITE)

- Ajouter le reste de l'ail et d'oignon préalablement coupé en dés à l'huile (remuer de temps en temps avec une cuillère).
- Lorsque l'ail est légèrement doré, ajouter les haricots égouttés et les poivrons coupés en dés.
- Ajouter du sel : ½ cuillère à table (ou au goût).
- Lorsque les haricots sont légèrement frits, ajouter 3 tasses de l'eau de cuisson mis de côté préalablement (si ce n'est pas suffisant, compléter avec l'eau du robinet qu'on peut préalablement chauffer avec une bouilloire ou dans une marmite).
- Piquer 2-3-4 clous (selon les goûts) de girofle dans le piment fort.
- Ajouter le thym, le persil ainsi que le piment fort et laisser bouillir quelques minutes.
- Verser le riz (préalablement lavé) dans l'eau bouillante.
- Étendre le riz dans l'eau (l'eau doit légèrement recouvrir le riz et les haricots).
- Couvrir et laisser cuire.
- Vérifier le goût avec une cuillère (goûter et ajuster le sel au besoin, retirer le piment si le goût est trop prononcé, ajouter l'oignon couper au besoin)
- Vérifier la cuisson de temps en temps.
- Lorsque la majorité de l'eau de cuisson est absorbée, baisser le feu au minimum.
- Vérifier la cuisson de temps en temps.
- Laisser sur feu doux jusqu'à la fin.

