Riz mexicain gratiné

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 Riz brun prêt à servir Minute Rice® avec blé, seigle, quinoa, avoine et orge
- 1 poivron vert
- 2 petits oignons jaunes
- Huile d’olive
- 1 conserve de maïs en grains
- 1 poitrine de poulet cuit (ou crevettes, bœuf haché, porc ou légumineuses)
- 1/8 à ¼ de tasse de poudre de chili (au goût)
- 1 c. table d’origan séché
- 1 c. table de cumin
- 2 tasses de fromage râpé au choix (cheddar, mozzarella, Monterey jack, etc.)
- Croustilles de maïs au choix (facultatif)
- Coriandre (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à Broil.
2. Couper en petits morceaux le poivron et les oignons. Chauffer l’huile dans un poêlon et faire revenir les légumes.
3. Pendant ce temps, couper en morceau le poulet et égoutter le maïs.
4. Une fois les légumes attendris, ajouter le poulet et les épices. Bien brasser.
5. Chauffer les coupes de riz pendant 1 minute.

6. Mélanger le riz, le mélange de légumes, le poulet ainsi que le maïs.
7. Mettre le riz dans un contenant un pyrex et recouvrir du fromage.
8. Mettre au four et laisser gratiner quelques minutes.
9. Déguster.
10. Déposer les croustilles de maïs sur un papier parchemin sur une plaque à biscuits.
11. Mettre la moitié du mélange de riz sur les croustilles. Conserver le reste pour un lunch.
12. Recouvrir de fromage.
13. Mettre au four et laisser gratiner quelques minutes.
14. Mettre un peu de coriandre sur le fromage et déguster.