

Riz Pilaf poireaux, pois chiches et raisins

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 400 g de riz basmati BIO
- 60 cl d'eau
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 2 blancs de poireaux BIO
- 120 g de raisins secs BIO
- 1 bocal de pois chiche BIO
- 1 échalote BIO
- 1 gousse d'ail BIO
- Huile d'olive BIO
- Coriandre
- Cumin
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Émincer l'échalote et hacher l'ail. Couper les poireaux en fines rondelles.

Etape 2

Faire chauffer 60cl d'eau avec deux cubes de bouillon de légumes.

Etape 3

Dans un fait-tout, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'échalote et l'ail. Ajouter les poireaux et laisser cuire 10 mn.

Etape 4

Ajouter le riz puis le bouillon de légumes. Déposer les raisins et mélanger. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes, ajouter de l'eau si le riz absorbe tout.

Etape 5

Juste avant la fin de la cuisson, ajouter les pois chiches. Saler, poivrer et ajouter le cumin.

Etape 6

Parsemer de coriandre ciselée et servir chaud.