



Poêlée de riz façon tacos au haché, maïs et cheddar



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon
1 poivron rouge
huile d'olive
400 grammes de mélange de viandes hachées
1 cuillerée à thé paprika en poudre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
200 grammes de riz cuisson rapide
600 ml de bouillon de bœuf
50 grammes maïs
150 grammes de haricots rouges
600 grammes de cheddar (râpé)
1 poignée de coriandre fraîche (ou de persil)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Emincez l'oignon et coupez le poivron en dés. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le haché et faites-le cuire en l'émiettant. Assaisonnez avec le paprika, le cumin, du sel et du poivre.
- 2.** Ajoutez les dés de poivron et poursuivez la cuisson pendant 1 minute.
- 3.** Ajoutez le riz et le bouillon de bœuf. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire environ 8 minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre et le liquide absorbé.
- 4.** Incorporez le maïs et les haricots rouges égouttés. Parsemez de cheddar et laissez fondre avec le couvercle, ou passez brièvement sous le gril du four. Terminez avec la coriandre ou le persil et servez immédiatement.