

Riz au hareng saur



Temps de préparation: 30 minutes

Pour 4 personnes

Recette proposé par mauriol marc

Liste des ingrédients

- 6 harengs saurs
- 250g de riz
- 1 piment
- 5 oignons pays
- 2 gousses d'ail
- 3 brins de persil
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 3 c.à.s de lait
- 30 cl de lait
- 3 c.à.s de concentré de tomate
- 2 tomates fraîches
- poivre,sel

Etape 1

Lavez les harengs saurs dans de l'eau froide.Faites-les tremper dans du lait(2h).
Lavez le piment et couper-le en rondelles.Pelez les oignons et l'ail.Hachez-les finement.Coupez les tomates en rondelles,enlevez les graines.Dans une poele,faites revenir le piment,les oignons etl'ail.Mélangez le tout.Ajoutez le concentré de tomates,les harengs et les rondelles de tomates.Salez,poivrez,couvrez d'eau et portez à ébullition.Puis otez délicatement les harengs saurs et les rondelles de tomates puis remplacez par le riz.Faites cuire environ 15mn.Versez le riz dans un plat,rajoutez les harengs saurs,les rondelles de tomates,du jus de citron et saupoudrez de persil haché. Servez!

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.