



RECETTE  
AVEC



RIZ DU MOYEN-ORIENT  
AVEC PIMENT ET OEUFS



Préparation : 1h

4 parts

Cuisson : 15-20 min



## RIZ DU MOYEN-ORIENT AVEC PIMENT ET OEUFS

### INGRÉDIENTS

- 2/3 Cup de SunRice Medium Grain
- 1 cup d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 piment coupé en petits morceaux
- 1 poivron rouge coupé en 4 et taillé finement
- 2 cuillères à café de paprika
- 2 cuillères à café de cumin
- 1 cuillère à café de coriandre
- 1/4 de cuillère à café de piment déshydraté
- 2 x 400 g de conserve de tomates cerises
- 4 œufs
- 1/2 cup de Feta
- 1 cuillère à soupe de Dukkah
- 4 pains pita tiède

1. Préchauffer le four à 180 ° C ventilateur forcé. Graisser légèrement les ramequins résistants à la chaleur d'une capacité de 4 x 2 tasses et placer sur une plaque à pâtisserie. Placer le riz et l'eau dans une petite casserole. Porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu à doux, couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau. Laisser sans retirer le couvercle pendant 5 minutes. Remuer avec une fourchette pour séparer les grains. Verser le riz au fond de chaque ramequin.

2. Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail et le piment frais, cuire 6-8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit tendre. Incorporer le poivron, cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que le poivron ramollisse. Incorporer le paprika, le cumin, la coriandre, le piment séché et cuire 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit aromatique.

3. Ajouter les tomates, porter à ébullition. Laisser mijoter 8 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Répartir uniformément sur le riz. Utilisez le dos d'une cuillère pour faire une empreinte au centre de chacun. Casser un œuf dans chaque indentation. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé puis hermétiquement avec du papier d'aluminium. Cuire au four de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits à votre goût. Émietter sur la feta, saupoudrer de dukkah et servir avec du pain pita.