





CASSEROLE DE RIZ À LA MEXICAINE



Ingrédients

- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 340 g de bœuf haché
- 100 g de riz
- 1 boîte de 125 g de haricots rouges, rincés et égouttés
- 1 boîte 250 g de tomates concassées
- 18 cl de bouillon de poulet
- 2 C A C de piment épépiné et haché
- 1 C A C de cumin moulu
- 1 boîte de 125 g de maïs, rincés et égouttés
- 200 g de cheddar orange râpé
- 2 C A S de coriandre fraîche ciselée



Préparation

1. Dans une poêle allant au four, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter la viande et la faire cuire en l'émiettant à l'aide d'une cuillère.
2. Incorporer le riz, les haricots, les tomates, le bouillon, le piment et le cumin. Saler et poivrer. Couvrir et faire cuire à feu doux 15 minutes en remuant jusqu'à ce que le riz soit cuit et que le liquide soit absorbé. En fin de cuisson, ajouter le maïs.
3. Répartir le fromage sur toute la surface. Faire cuire au four 10 minutes. Laisser tiédir 10 minutes. Parsemer la casserole de coriandre. Servir avec des chips de tortillas, de la crème et de la salade.