

Riz avec boulettes

Recette de Rihab

Pour 3 personnes

Ustensiles

Une casserole, une cuiller,
un plat à four rond,
un hachoir électrique, un
couteau, une planche à
découper.

Cuisson

25 minutes plus 25 minutes.



Ingrédients

Deux verres de riz
Une grande cuiller de beurre
Un verre de vermicelles
Une pincée de sel
Trois verres d'eau.
Pour les boulettes,
Un kilo de pommes de terre,
Un kilo de tomates,
Deux piments,
Deux oignons,
Une pincée de sel,
De la sauce tomate,
Un kilo de viande de bœuf,

Poivre noir.

Préparation

Mettre une cuiller de beurre
dans la casserole, les
vermicelles, mélanger sur le
gaz, quand ça brunit, rajouter de
l'eau.

Quand l'eau est bouillante
ajouter le riz, le sel, deux cubes
de bouillon. Couvrir la casserole
avec un couvercle. Baisser le
gaz, laisser 25 minutes environ.

Pour les boulettes, hacher fin la
viande à la machine. Couper les
pommes de terre, les tomates,
les oignons, les piments en
tranches. Mettre sur la plaque
du four les pommes de terre, les
oignons, les tomates. Saler et
poivrer la viande, rajouter du
persil, mélanger, faire des
boulettes et les aplatir, les poser
sur les légumes. Verser deux
verres d'eau mélangée avec de

la sauce tomate. Sel et poivre,
une cuiller de beurre. Mettre au
four moyen 25 minutes.

Mettre sur les assiettes la moitié
de riz et la moitié de boulettes.

Servir avec de la salade et du
yaourt délayé avec de l'eau.