

# Riz à la barèse



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
25 minutes



Temps de cuisson  
45 minutes

## Ingrédients

50 g [Pecorino](#) râpé  
250 g riz  
3 cl d'eau salée  
500 g tomates fraîches  
1 céleri  
5 g sucre  
romarin, basilic, sauge  
sel, poivre

## Préparation

Nettoyez, épluchez, taillez en petits dés 2 ou 3 côtes de céleri. Mettez à la poêle dans l'huile à feu lent. Lorsque le céleri est cuit (20 minutes), ajoutez les tomates détaillées en quartiers. Assaisonnez avec le basilic et 1 rameau de romarin. Laissez cuire à feu vif jusqu'à ce que les tomates soient tombées (10 minutes). Passez le tout au tamis et remettez au feu la sauce additionnée de sucre. Rectifiez le salage et, si le jus est trop concentré, ajoutez un peu d'eau bouillie. Cuisez le riz en eau abondante salée pendant 15 minutes. Egouttez-le. Assaisonnez avec la sauge et le fromage en finale.