

Riz au Cheshire à l'indienne



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

225 g [Cheshire](#) râpé
150 g jambon d'York
250 g riz de Patna
30 g beurre
20 g concentré de tomates
15 g pickles
sel, cayenne

Préparation

Faites un riz blanc classique en le laissant tomber en pluie dans 2 litres d'eau bouillante. Remuez 1 minute pour éviter le collage au fond du récipient. Maintenez 15 minutes en ébullition. Egouttez et rafraîchissez-le à l'eau courante. Egouttez à nouveau. Hachez le jambon. Dans un récipient allant au feu, faites fondre le beurre. Versez le riz, le jambon haché, le fromage râpé, le concentré de tomates et les pickles. Mélangez. Réchauffez à température souhaitée recouvert d'un papier beurré, au four doux. Servez avec des biscuits ou des toasts.