

**Courte description : Recette facile à préparer, accompagne bien un filet ou des côtelettes de porc marinées, suivi d'une salade verte. Voici un repas complet rapidement préparé.**



 **Riz express aux légumes**   
*Accompagnement*

Temps de préparation : 5 minutes  
Cuisson : 20 minutes maximum

**Ingrédients** : ½ tasse de riz brun  
2 c.a. soupe d'huile pimentée Jepily  
½ tasse de petits pois congelés (ou macédoines congelées)  
1 ¼ tasse d'eau  
Pincée de sel au goût

**Préparation** : Dans une casserole (hors du feu) verser le riz, l'huile et le sel. (Ceci à pour but d'empêcher les grains de riz de coller). Mélanger le tout avec une fourchette en s'assurant de bien couvrir et porter à ébullition à feu maximum.

Lorsque le riz bout, réduire le feu à un peu moins de la moitié d'intensité. Laisser mijoter jusqu'à ce qu'il commence à faire des bulles avec le peu d'eau qu'il reste. Retirer du feu et laisser reposer environ 3 minutes. Il est important de ne pas toucher le riz au cours de la cuisson, sinon vous risquez d'avoir un riz en pâte.

Mélanger le tout avant de servir et accompagnez-le des côtelettes de porc marinées avec l'huile à l'ail Jepily et une bonne salade assortie d'une vinaigrette faite avec le vinaigre aux baies de genièvre Jepily et un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Vos invités se régaleront !

**Recette offerte par** : *Débora Torres*

Bon Appétit