

## HARICOTS-RIZ



350g. de riz long  
350g. de haricots rouges  
2 cébettes ou oignons blancs  
375 ml de lait de coco  
375 ml eau  
3c. à c. gingembre en poudre

### Préparation

Faire tremper 12h. les haricots rouges dans l'eau. Les faire cuire 25 mn dans la cocotte minutes avec 2X leur volume d'eau. Les laisser refroidir.

Faire revenir les grains de riz dans de l'huile. Ajouter le lait de coco et l'eau, le sel, le gingembre et quelques gouttes de piment. Faire cuire doucement et à couvert jusqu'à la cuisson du riz (20mn environ). Rajouter de l'eau si nécessaire ou égoutter si besoin. Laisser refroidir.

Couper les cébettes en fines rondelles et les ajouter.

Se plat se mange aussi chaud en faisant rissoler les oignons dans l'huile avant de mettre le riz.