

RIZ AUX OLIVES ET AU FROMAGE FETA

Ingrédients :

- ¾ tasse (96 g) de petites olives noires (*kalamata*) et vertes en vrac, au choix
- 2 ½ tasses (580 ml) d'eau
- 2 c. à thé (10 ml) de concentré de bouillon de poulet
- 1 c. à thé (2,4 g) de graines de céleri
- 1 c. à soupe (15 ml) de flocons d'oignon déshydratés
- 1 ¼ tasse (236 g) de riz au jasmin ou basmati
- 3 c. à soupe (5 ml) d'huile d'olive
- 4/5 tasse (115 g) fromage feta en petits cubes
- Poivre noir du moulin

Préparation :

1. Dénoyer les olives, puis les trancher. Les mettre dans une casserole moyenne avec 2-3 c. à soupe (30-45 ml) de liquide où elles baignent (*pris le liquide des Kalamata*). Ajouter l'eau, le concentré de bouillon, les graines de céleri et les flocons d'oignon.
2. Porter à ébullition, puis ajouter le riz et mélanger doucement 1 minute. Baisser le feu à doux, puis couvrir et laisser cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et que le riz soit cuit mais encore légèrement *al dente*.
3. Retirer la casserole du feu, puis ajouter l'huile et le fromage feta. Poivrer au goût, puis mélanger. Laisser refroidir 5 minutes sans couvrir. Servir immédiatement.

Source : *Guide Cuisine*, vol 9, no 4

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 1er février 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2012/02/riz-aux-olives-et-au-fromage-feta.html>