



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !

Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

Email

ENVOYER

Riz grillé aux saucisses



Ingredients

- 4 Saucisses
- 250 Ml de riz blanc long grain
- 700 Ml de bouillon (eau+cube)
- 3 Demi poivrons de chaque couleur
- 125 Ml de coulis de tomate
- 1 Oignon
- 4Ails
- Huile
- Quelques feuilles de basilic

Pour le faire :



Step 1

Dans une casserole faire revenir dans un peu d'huile l'oignon, les ails, les poivrons, et les saucisses coupées en morceaux.



Step 2

Une fois que c'est cuit, verser le riz, le faire griller avec tous les ingrédients.



Step 3

Verser le bouillon, le coulis de tomate, les feuilles de basilic, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire à feu doux en remuant.

Difficulté : Facile

Temps : **30 minutes**

Info nutrition

Pour 270 Grammes

Calories	285 Kcal
Lipides	13.7 g
Glucides	22 g
Protéines	8.2 g

Partager la recette

Instagram

Facebook

Twitter

YouTube

Pinterest

Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

note



Hyati

Riz grillé aux saucisses



Recette du Véritable riz Cantonais - 750g



Copier le li...



Smoothie poire-banane

juin 11, 2020



Confiture d'abricot au basilic

juin 10, 2020



Glace aux marrons glacés

juin 9, 2020



LIENS RAPIDES

- [Home](#)
- [Hyati](#)
- [Nos recettes](#)
- [Actualités](#)
- [Santé](#)
- [Beauté et fitness](#)
- [Mentions légales](#)

VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

- [Chéraga, Alger](#)
- contact@hyati-dz.com

HORAIRES D'OUVERTURES

Dim au Jeudi : 8:00 - 17:00

