

## Pilaf de riz aux saucisses

Pour 4 personnes.

300 g de saucisses chipolata, 300 g de saucisses merguez, 150 g d'oignons, 2 c à soupe d'huile, 4 tomates, beurre, 1 c à soupe de persil haché, sel, poivre, 250g de riz long grain, 2 tasses de bouillon.

Peler les oignons et les conserver entiers.

Faire légèrement dorer les oignons dans une poêle allant au four dans l'huile chaude.

Ajouter les tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux, sel, poivre, puis le riz et le bouillon.

Porter à ébullition en remuant puis cuire sans couvrir 20 mn environ à four moyen en remuant le riz de temps à autre avec une fine spatule.

Ajouter au riz cuit les chipolatas et les merguez cuites à la poêle dans un peu de beurre. Parsemer de persil et d'une c à soupe de beurre.

Accompagner du beurre de cuisson des saucisses déglacé avec 2 c à soupe d'eau froide.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.