



## Mon riz aux carottes et olives

### Ingrédients :

- 2 gros oignons
- 3 carottes
- 2 poignées d'olives
- 1 bouillon cube de légumes
- des morceaux de boeuf (ici c'est du bourguignon)
- 250 g de riz
- poivre noir
- sel
- curry
- safran ou curcuma
- 4 épices
- beurre

### Préparation :

Coupez les oignons en lamelles fines et les faire revenir dans le beurre. Laisser revenir 5 à 10 mn à petit feu. Lorsque les oignons sont bien translucides, ajoutez les carottes coupées en rondelles et les olives. Assaisonner avec tous les épices et ajoutez le bouillon de légumes. Laisser imprégner le tout pendant 5/10 mn.

Ajoutez alors 2 litres d'eau.

Laisser cuire jusqu'à mi-cuisson des carottes.

Ajouter ensuite le riz et laisser cuire à couvert jusqu'à cuisson complète du riz.

Laisser reposer avant de servir, le temps que le riz absorbe la sauce.

Bon appétit !