

## Riz collé au bacon

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 8 à 10 portions

Préparation : 1 h 45

### INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de **haricots rouges** secs  
3 **gousses d'ail**, dont une finement hachée  
1 **piment habanero** entier  
3 clous de girofle  
375 ml (1 ½ tasse) de **bacon** coupé en morceaux  
½ **oignon** haché  
1 ½ carré de **concentré de bouillon de poulet**  
750 ml (3 tasses) de l'eau de cuisson des haricots rouges  
125 ml (½ tasse) de lait de coco  
750 ml (3 tasses) de **riz basmati**  
1 **bouquet garni** (2 brins de thym, 3 de persil et 1 de coriandre)  
30 ml (2 c. à table) d'**huile d'olive**  
Sel et **poivre** au goût



Sur les 13 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 10 qui sont cultivés, produits, préparés ou transformés au Québec.

### PRÉPARATION

**Haricots rouges :** Dans une grande casserole, recouvrir les haricots d'eau froide bien salée. Ajouter les 2 gousses d'ail. Cuire à découvert jusqu'à ébullition et ensuite descendre le feu et laisser mijoter le tout pendant 1 h. Égoutter les haricots en conservant le liquide de cuisson. Réserver.

**Riz :** Piquer le piment habanero avec les clous de girofle et réserver. Dans une grande casserole, faire revenir le bacon pendant 10 minutes ou jusqu'à temps qu'il soit légèrement croustillant. Retirer et réserver la moitié du gras de cuisson. Ajouter l'oignon et faire dorer doucement. Ajouter l'ail. Ajouter les haricots rouges (sans le liquide) et bien mélanger. Ajouter les carrés de concentré de bouillon de poulet, le sel et le poivre au goût. Bien mélanger. Ajouter le jus de cuisson des haricots, le lait de coco et porter le tout à ébullition.

Pendant ce temps, rincer le riz à l'eau froide 3 fois et ajouter au bouillon bien chaud. Ajouter le bouquet garni et le piment habanero. Laisser cuire 5 minutes à feu vif, puis diminuer le feu et recouvrir. Laisser mijoter environ 25 minutes. Retirer la casserole du feu et, arroser de 10 ml (2 c. à thé) du gras de bacon réservé. À l'aide d'une fourchette, remuer le riz délicatement pour défaire les grains.

Décorer de fines tranches de carottes et d'oignons verts. Déguster tel quel ou comme accompagnement.

Merci à nos partenaires :

**La Table des Chefs**



QUÉBEC | RÉGION  
GOURMANDE



Une initiative de



POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR

L'Union des producteurs agricoles

Présentée par



**Desjardins**