

La Table des Chefs



MANGEONS LOCAL



Élodie Sirois



Polyvalente Horizon Blanc



Côte-Nord

Riz sauvage au thé du Labrador et à la chicoutai

ingrédients

Bouillon de thé du Labrador
80 ml (1/3 t) de feuilles de thé du Labrador
810 ml (3 1/4 t) d'eau bouillante
1 oignon haché finement
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
2 branches de céleri coupées en dés
2 carottes pelées et coupées en dés
1 gousse d'ail hachée finement
375 ml (1 1/2 t) de riz sauvage
810 ml (3 1/4 t) de bouillon de thé du Labrador
125 ml (1/2 t) de chicoutai (ou framboises)
Sel et poivre

méthode

- 1- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, retirer ensuite du feu et infuser le thé pendant 5-8 minutes. Laisser tempérer sur le comptoir.
- 2- Dans un bol verser le riz et le thé du Labrador, couvrir et réserver au réfrigérateur une nuit (10 à 12 heures).
- 3- Dans une casserole, dorer l'oignon dans le beurre.
- 4- Ajouter le céleri, les carottes, l'ail et poursuivre la cuisson en remuant environ 3 minutes. Saler et poivrer.
- 5- Égoutter le riz et l'ajouter. Bien l'enrober. Cuire 2 minutes, afin de réchauffer le riz.
- 6- Ajouter la chicoutai.
- 7- Rectifier l'assaisonnement.

TABLEEDESCHEFS.ORG



En partenariat avec :

Québec

