COMUNITAT VALENCIANA

Arroz al horno

PAELLAS ET RIZ

El arroz al horno, le riz au four, est un plat aromatique, réconfortant, savoureux... Une merveille **qui fera la joie de vos papilles dès la première bouchée**. Notez bien cette recette pour savoir comment l'on prépare l'un des plats les plus populaires chez les gourmands :

4 personnes

1 h

INGRÉDIENTS

- **4 bandes de ventrèche**
- **16 morceaux de côtelettes de porc**
- **4 boudins noirs**
- **4 tranches de pommes de terre**
- **4 tranches de tomates**
- **1 tête d'ail**
- **250 g de pois chiches**
- **Riz**
- **100 g de tomate naturelle râpée**
- **Bouillon de pot-au-feu élaboré avec :** Os de porc, Os de bœuf, Oignon, Carottes, Poule, Céleri vert, Colorant alimentaire, Sel fin

PAS À PAS

1. Faites chauffer le four pendant 10 min à 250°.
2. Faites revenir la tomate et ajoutez les pois chiches avec une gousse d'ail. S'ils sont secs, **faites tremper les pois chiches une nuit avant**.
3. Faites revenir **la ventrèche et les côtelettes**, puis réservez avec l'ail.
4. Versez les pois chiches et la tomate **dans une casserole en terre**, et ajoutez 80 g de riz par personne.
5. Versez le bouillon chaud, avec une proportion de **2 portions de bouillon pour 1 portion de riz**.
6. Remuez le riz avec le bouillon et ajoutez la ventrèche, les côtelettes, les tranches de tomates, la pomme de terre, l'ail et goûtez pour que le plat soit **salé à votre goût** avant de mettre le tout au four.
7. Mettez la casserole au four et fait cuire **à 250° pendant 20 à 30 min**, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon et que le riz soit bien cuit.