

Arroz con costra

RIZ

N'attendez plus pour préparer cette recette parfumée et chaleureuse, avec une surface spectaculaire. Attention, il faut préparer ce riz **dans un plat en terre** et si vous ne cuisinez pas au feu de bois ni avec l'ustensile nommé *costrera* pour faire cuire l'œuf à la braise, il est possible d'**utiliser un four**. Devenez un véritable expert du riz en croûte !



4 personnes



1 h 30

INGRÉDIENTS

- 1/2 lapin
- Poulet (facultatif)
- Pois chiches (facultatif)
- 400 g de charcuterie fraîche variée
- 150 g d'huile d'olive vierge extra
- 200 g de tomate râpée
- 2 l d'eau
- 10 œufs
- Persil haché
- Sel
- 0,5 g de brins de safran
- Thym
- Romarin



PAS À PAS

1. Ce riz au four implique **2 cuissons différentes** : une cuisson de 8 min dans le plat en terre et une autre de 10 min lorsque l'on ajoute l'œuf battu et qu'on met au four ou dans la *costrera*. Pour commencer, assaisonnez la viande pour la faire revenir dans l'huile d'olive **jusqu'à ce qu'elle soit dorée**. Retirez, faites dorer la charcuterie en morceaux de 2 cm environ, puis réservez. Vous les ajouterez à la fin.
2. Ajoutez l'huile restante et la tomate. Elle sera cuite en quelques minutes et l'astuce pour savoir lorsque la sauce est prête : **sa couleur doit être un peu plus foncée**.
3. Dans un autre fait tout, ajoutez l'eau, la viande, les épices, le sel et le safran que vous aurez fait griller au préalable. Laissez bouillir pendant 20 minutes. Si possible, **laissez reposer quelques heures** pour que le bouillon ait une bonne consistance.
4. C'est le moment de faire cuire le riz. Dans le plat en terre, ajoutez la viande, 2 cuillères de sauce tomate et le bouillon (2 portions de bouillon par portion de riz). Le bouillon pour un plat de 25 cm, devra atteindre un doigt avant le bord du plat. **Faites bouillir** et versez le riz, salez et retirez après 8 minutes. Le riz sera encore dur.
5. Retirez le plat en terre du feu et déposez la charcuterie frite et **les œufs battus avec du sel et du persil** sur le dessus, puis mettez immédiatement sur le feu de bois ou au four préchauffé à 180°. Faites cuire **jusqu'à ce que l'œuf battu du riz en croûte commence à gonfler**. Votre arroz con costra sera prêt en 15 ou 20 minutes.