

# Riz à la mexicaine



## Ingrédients

- 200 g de riz blanc cuit
- 2 cubes de Bouillon KUB Volaille MAGGI
- 100 g de petits pois frais ou surgelés
- 1 carotte
- 150 g de grains de maïs en boîte
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 800 ml d'eau chaude
- 1 pincée de poivre



## Préparation

Pelez et hachez l'oignon. Lavez, pelez et coupez la carotte en petits dés.

Dans une sauteuse contenant l'huile chaude, faites dorer l'oignon et le riz jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

Ajoutez le concentré de tomates, l'eau et les cubes de Bouillon de Volaille, mélangez.

Ajoutez les carottes, les petits pois et le maïs. Poivrez.

Laissez cuire à couvert à feu doux sans remuer, jusqu'à absorption de l'eau environ 20 minutes.

Mélangez et saupoudrez de coriandre ciselée. Servez aussitôt.

