

## Recette du : Riz Pied-Noir

Pour 8 personnes

Ingrédients : RIZ long grains (cuisson 10mn) (80gr par personne)

1 gros Poulet fermier  
1 kg de Porc  
Poivrons doux (2 boites)  
Cœurs d'artichaut (3 boites)  
Fonds d'artichaut (2 boites)  
Foie de poulet (250g)  
Tomates pelées (3 boites de 250gr)

Epices : 1 gousse de Niora  
Safran  
Ail  
Sel  
Poivre

Liquide : Huile d'olive  
Eau

Ustensiles : Poêle à paella  
Grand réchaud  
Grande cuillère en bois

Découper le poulet et le porc en petits morceaux, les cœurs et fonds d'artichaut seront coupés en deux, les poivrons coupés dans la longueur.

Eplucher l'ail.

Dans la poêle verser 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, faite revenir le poulet, réserver. Faites de même pour le porc sans rajouter d'huile, réservez. Vous aurez en même temps fait roussir les 5 ou 6 gousses d'ail, et la Niora (attention à peine grillée sinon elle devient amer), griller 4 foies de volaille, réservez.

Verser les trois boites de tomate dans la poêle, faite réduire à feu doux pour évaporer l'eau jusqu'à obtention d'un roux.

Préparation du fond de sauce : pendant que la tomate réduit.

Une fois la Niora vidée, passez-la au pilon pour la réduire en poudre, ajoutez le foie et l'ail pilés, pour faire une patte homogène.

Versez le fond de sauce dans la tomate une fois roussi, versez doucement 2.5 litres d'eau tiède tout en remuant à feu doux, ajoutez le safran, du sel (salez suffisamment, pas de poivre pour le moment).

Ajoutez le poulet, le porc, les cœurs et fonds d'artichauts, faites cuire à feu doux pendant 30mn, versez le riz bien homogène ment dans la poêle, avec la spatule, sans remuer faites descendre le riz pour qu'il soit recouvert par le bouillon, mettez les poivrons dessus, poivrez, finir de cuire à feu très doux pendant 15mn (goûtez al dente) puis laissez reposer, feu coupé 10mn. Servir de suite.

Pendant la cuisson, sans jamais remuer décollez doucement le riz à la spatule pour qu'il ne colle pas trop. Bon appétit. Servez le tout avec un Château de Mauves.