



Ingrédients

HUILE OLIVE	1 c. à soupe	RIZ BRUN	1 tasse
OIGNON JAUNE	1 un	MAÏS EN GRAIN	¾ tasse
CÉLERI	2 branches	TOMATES EN DÉS	½ tasse
AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1 c. à thé	VINAIGRE	¼ tasse
EAU	2 tasses	POIVRON ROUGE	½ tasse
CONCENTRÉ DE POULET	1 ½ c. à soupe	POIVRON VERT	½ tasse
HARICOT ROUGE	1 tasse	CHILI EN POUDRE	½ c. à thé

Méthode

- **Chauffer l'huile et faire revenir l'oignon, le céleri et l'ail**
- **Ajouter le bouillon de poulet, les haricots, le riz, le maïs, les tomates en dés et le vinaigre**
- **Cuire 15 minutes à feu moyen, couvert**
- **Ajouter les poivrons et le chili en poudre**
- **Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le riz soit totalement absorbé, environ 10 minutes**