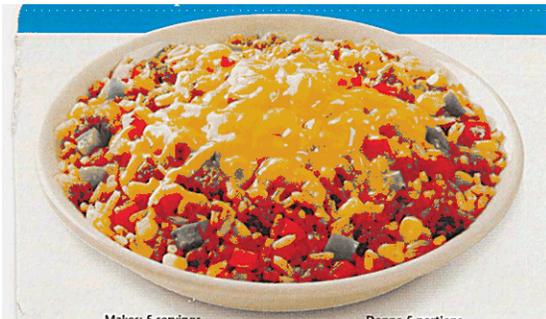


Repas au riz à la mexicaine



Donne 5 portions
Temps de préparation : 5 minutes
Du début à la fin : 15 minutes

375 mL	riz Instant de marque <i>Uncle Ben's</i> ^{MD}	1 1/2 tasse
225 g	bœuf haché très maigre	1/2 lb
125 mL	poivrons rouges et vert surgelés, coupés en des ou en lanières	1/2 tasse
250 mL	salsa de son choix	1 tasse
250 mL	maïs en grains surgelé, décongelé	1 tasse
250 mL	eau	1 tasse
5 mL	poudre de chili	1 c. à thé
175 mL	Cheddar, râpé en filaments	3/4 tasse

↪ Dans un poêlon à surface antiadhésive, faire rissoler le bœuf et égoutter l'excédent de gras. Ajouter les poivrons et les faire revenir 2 minutes. Incorporer la salsa, le maïs, l'eau, le riz et la poudre de chili.

↪ Porter à ébullition, couvrir, retirer du feu et laisser reposer de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait été absorbé.

↪ Remuer délicatement, puis garnir du cheddar, couvrir de nouveau et laisser reposer encore 2 minutes pour que le fromage fonde.

