

## Riz à la gachucha

(recette basque)

Pour 8 personnes.

500 g de riz, chorizo, 100 g de lard jumé, 150 g d'olives vertes, 400 g de piments espagnols, 1 kg de tomates, 3 oignons, 6 cl d'huile d'olive.

Laver le riz à l'eau courante et le sécher.

Faire revenir en cocotte les oignons hachés dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient blonds et fondants. Ajouter le riz, puis de la purée de tomates fraîche (ou concentrée suivant la saison). Mouiller avec de l'eau chaude, placer dans ce jus le chorizo coupé en larges rondelles, les olives dénoyautées. Saler, poivrer (attention au poivre, le chorizo est très relevé). Intercaler un papier beurré entre le couvercle et le récipient pour que la fermeture soit hermétique.

Faire cuire très lentement jusqu'à complète évaporation du liquide. Beurrer ensuite un moule à savarin, placer dans le fond de la couronne olives, chorizo et lard passé à la poêle.

Remplir le moule de riz, le tasser avant de le renverser sur un plat chaud et placer les piments cuits à l'huile dans le centre de la couronne.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.