

# Fondue de poireaux- épinards, riz



## *Ingrédients pour 2 personnes :*

- 250 g de riz complet de Camargue
- 4 poireaux assez fins
- 200 g d'épinards
- 2 c. à s. d'huile de coco
- 1 c. à c. généreuse de curry
- 1 c. à s. de crème de coco
- Sel du moulin

## *Les étapes*

Faire cuire le riz complet. Lorsque le riz est cuit, saupoudrer d'un peu de curry sur le dessus, mélanger. Le riz va légèrement prendre une jolie couleur jaune.

Pendant ce temps, équeuter les épinards et les rincer. Couper les poireaux en lamelles pas trop épaisses, vert compris (au maximum de ce qui est possible).

Dans une poêle à fond creux chaude, mettre les 2 cuillères d'huile de coco, laissez fondre et ajouter le curry Madras. Laissez l'épice développer ses saveurs et ajouter les poireaux.

Faire suer pendant 5 minutes, ajouter un demi-verre d'eau en remuant pour libérer les sucs de cuisson. Ajouter alors les épinards et couvrir. Laisser cuire 10 minutes en baissant un peu le feu.

Mélanger, ajouter la cuillère de crème de coco, saler et laisser mijoter 3 minutes à tout petit feu.

Je ne sale jamais le riz. Servir en faisant un joli dressage.

Source : [Fondue de poireaux-épinards au curry, riz – Un Billet pour...Le Blog de Sandra P. Ma Cuisine de Vie. \(unbilletpoursandra.com\)](http://unbilletpoursandra.com)