



Riz au citron et origan



PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

On sert quoi avec les [fruits de mer](#)? Avec ses délicats parfums de citron et d'origan, ce riz est le parfait [accompagnement](#) pour le homard, le crabe et les crevettes grillées!

Ingrédients

- 1 oignon haché
- 1 feuille de laurier
- 1 tige de thym
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de légumes
- 250 ml (1 tasse) de riz blanc à grains longs
- 30 ml (2 c. à soupe) de zestes de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) d'origan haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire l'oignon et l'ail haché 1 minute.
- 2 Ajouter le riz blanc à grains longs. Remuer.
- 3 Verser le bouillon de légumes, le zestes de citron, la feuille de laurier et la tige de thym. Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter 20 minutes à feu doux.
- 4 Incorporer l'origan haché.