

# Riz relevé, pousses d'épinards, tomates pois chiches feta

POUR 2 personnes

Riz Balsamique  
2 tiges d'aillet  
1 oignon nouveau  
1 poignée de pousses d'épinard  
6 Tomates coeur de pigeon  
Pois chiches marinés à la Libanaise  
1 morceau de feta  
Thym citron  
Epices Libanaises  
Huile d'olive  
Beurre doux  
Fleur de sel - Poivre au moulin



## Étapes

- Commencer par cuire le riz selon les indications du paquet
- Eplucher les tiges d'aillet et d'oignon et ciseler le tout.
- Mettre un filet d'huile et une noix de beurre dans une poêle et faire frire l'aillet et l'oignon
- Laver les tomates et les couper en deux, les ajouter dans la poêle. Remuer
- Laver les pousses d'épinard, retirer un maximum de queues, les essorer dans un torchon propre et les ajouter à la précédente préparation, laisser mijoter le tout (remuer souvent)
- Ajouter les épices libanaises, au goût, puis terminer par l'ajout des pois chiches. Saler et poivrer
- Passer l'eau du riz, le rincer puis le placer dans un plat. Saler et poivrer et remuer
- Ajouter dessus le contenu de la poêle.
- Emietter la feta dans une assiette, effeuiller dessus le thym citron. Ajouter la feta sur le tout.
- Servir le riz seul ou accompagné de poisson

