

Boulettes de riz apéro façon wolof et Olives Bio Kalamata

Après avoir célébré **la Corée du Sud** et **la Norvège** à l'heure de l'apéritif, Tramier continue de rendre hommage aux adversaires des Bleues avec une recette d'inspiration africaine. À l'occasion du match entre **l'Équipe de France de football** et celle du **Nigeria**, Valérie de **Marciatack** vous propose cette création originale inspirée d'un plat traditionnel : **le riz wolof**. Appelé également *jollof rice* ou *riz gras*, ce plat typique d'Afrique de l'Ouest est généralement servi avec du poisson ou du poulet. Revisité ici sous forme de boulettes accompagnées d'**Olives Bio Kalamata**, c'est un snack parfait pour l'apéro, entre tradition et modernité !

- 8 Pers.
- 30 Min.
- 50 Min.

Ingrédients

Pour la sauce :

- 2 cuillères à soupe d'huile Optima Bio Tramier
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 piment scotch (ou à défaut, du piment en poudre)
- 100 g de concentré de tomate
- 200 g de tomates concassées
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1/2 cube de bouillon de poulet

Pour le riz :

- 200 g de riz long étuvé
- 1 carotte râpée
- 6 tiges d'oignons nouveaux
- 1 bocal d'Olives Bio Kalamata

Préparation

Chauffez **l'huile Optima Bio** dans une large poêle et faites revenir un oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Ajoutez la tomate concentrée et continuez à cuire pendant 5 minutes.

Dans un blender, mixez la tomate concassée, 1 oignon, l'ail et le piment jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Ajoutez ce mélange dans la poêle, et mélangez.

Ajoutez la carotte râpée, mélangez et laissez cuire 15 minutes.

Ajoutez la feuille de laurier et le curry, puis le riz et 40cl d'eau et le demi cube de bouillon de poulet émietté. Remuez.

Couvrir et laisser mijoter environ 20 minutes à feu doux jusqu'à ce que le riz soit complètement cuit.

Laissez tiédir, puis formez des boulettes de riz en les serrant entre vos mains

Servez les boulettes en les parsemant de tiges d'oignons nouveaux hachés. Accompagnez-les avec des **d'Olives Bio Kalamata**, à l'aide de piques apéritif en bois.

Régalez-vous !

Pour tout savoir sur notre jeu des pronostics de la Coupe du Monde 2019 :

Coupe du Monde de football féminin 2019 – le jeu des pronostics

D'autres recettes de snacking :

Tartines norvégiennes au saumon fumé, fromage blanc et pickles d'oignon rouge

Bibimbap apéro aux olives Kalamata Bio

Pain hérisson au pesto d'olives Bio

Mini-burgers végétariens aux petits pois

Falafels aux olives vertes au four

Fleurs de mimosa et crackers à l'huile d'olive

Quiches aux olives sans pâte

Bruschettas à la sauce aux olives pesto rosso

Crostinis au thon et Olives Apéro antipasti à l'artichaut

Pain torsadé aux lardons et olives

Crevettes croustillantes et mayonnaise minute

Croquettes de poisson aux olives dénoyautées Bio