

Riz aux petits pois, grenade & fêta



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 200g de riz
- 150g de petits pois
- une pincée de paprika
- 1 grenade
- de la fêta
- sel et poivre



Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps-là, faites chauffer les petits pois quelques minutes dans un poêle avec un peu d'eau et le paprika.

Épluchez votre grenade pour récupérer les grains.

Pour cela, voici les 2 techniques que je préfère :

- coupez votre grenade en quartiers, plongez-les dans un saladier rempli d'eau froide et détachez les grains de la peau. Les peaux vont monter à la surface alors que les grains resteront au fond
- coupez votre grenade en 2. Posez les deux moitiés sur une planche avec la face ouverte vers le bas. Tapez sur le dos avec une cuillère. Et hop, les grains se détachent comme par magie (ou presque).

Émiettez la fêta.

Dans un saladier, mélangez le riz, les petits pois, la grenade et la fêta.

Assaisonnez avec du sel et du poivre.