

COOK TRAVEL CHALLENGE



**COOK
TRAVEL
CHALLENGE**

EXCEL TRAVEL vous offre
cette recette du KOSHARI
Le Plat National de l'Egypte



EGYPTE

Pour Participer

@SAFRAN_RP

01

CUISINEZ & DEGUSTEZ

Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais

02

PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez

@SAFRAN_RP

03

GAGNEZ UNE BOX

Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine





Retrouvez-nous sur le Nil à bord d'une felouque pour un dîner bercé au son d'un oud.

Recette du Koshari, riz égyptien, lentilles et macaronis avec sauce épicée aux tomates

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 tasse de riz à grain moyen

1 tasse de lentilles brunes

2 tasses de petits macaronis

2 tasses de bouillon de légumes

1 gousse d'ail coupée en quatre

1 cuillère à café de cumin

1 feuille de laurier

½ cuillère à café de sel



Retrouvez-nous sur le Nil à bord d'une felouque pour un dîner bercé au son d'un oud.

Pour la sauce:

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petit oignon coupé en petits dés

2 gousses d'ail finement hachées

1 boîte (15 oz) de sauce tomate non assaisonnée (tomates cuites / en purée)

2 cuillères à café de mélange d'épices baharat (voir recette ici)

¼ cuillère à café de flocons de piment rouge (à omettre si vous n'aimez pas le piquant épicé)

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge

Sel et poivre au goût

Garniture d'oignons croustillants :

2 gros oignons, tranchés finement

Huile pour friture

1 boîte (15 oz) de pois chiches



Retrouvez-nous sur le Nil à bord d'une felouque pour un dîner bercé au son d'un oud.

Recette :

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole moyenne à feu moyen-vif. Ajoutez le riz et faites-le frire 2 minutes, puis ajoutez le bouillon de légumes.

Porter à ébullition, baisser le feu à doux, couvrir et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Rincez les lentilles sous l'eau froide et ajoutez-les dans une autre casserole moyenne avec 2 tasses d'eau. Ajouter l'ail, le cumin et le laurier et porter à ébullition. Réduire le feu à doux, couvrir et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les lentilles soient tendres.

Une fois cuit, ajoutez le sel et mélangez.
Filtrer tout excès de liquide si nécessaire.

Cuire les macaronis selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient al dente.



Retrouvez-nous sur le Nil à bord d'une felouque pour un dîner bercé au son d'un oud.

Remarque :

Préparez le riz, les macaronis et les lentilles pendant que la sauce mijote et laissez-les couverts dans les pots pour les garder au chaud.

Pour faire la sauce :

Chauffer l'huile dans une casserole moyenne à feu moyen-vif et ajouter l'oignon. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides, environ 5 à 7 minutes.

Ajouter l'ail et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit doré.

Ajouter la sauce tomate, les épices, le sel et le poivre au goût, les flocons de piment (si utilisé) et le vinaigre de vin rouge.

Porter à ébullition, réduire le feu à doux, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.



Retrouvez-nous sur le Nil à bord d'une felouque pour un dîner bercé au son d'un oud.

Pour faire les oignons croustillants :

Faites chauffer l'huile dans une poêle.

Ajouter les oignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient brun foncé.

À l'aide d'une cuillère à trous, retirez-les de l'huile et placez-les sur du papier absorbant pour les égoutter et les refroidir.

Ajouter le riz, les lentilles et les macaronis dans un grand bol et mélanger.

Servez avec un peu de sauce tomate épicée.

Garnir de pois chiches et d'oignons croustillants.

Servir chaud