

# Djuvec – riz aux légumes épicé des Balkans



**Aujourd'hui, nous préparons un classique très apprécié de la cuisine des Balkans: du riz djuvec avec beaucoup de légumes et beaucoup de goût.**

Djuvec est le nom d'un plat braisé du sud-est de l'Europe à base de viande et de légumes; il ne contient pas nécessairement du riz. Par contre, le riz Djuvec est souvent servi comme garniture avec des raznjici, des brochettes de viande grillées ou rôties de la région serbo-croate. Il accompagne aussi à merveille les cevapcici et les substituts de viande végétariens ou véganes.

Cette recette est idéale pour ceux qui aiment les plats épicés. Notre riz Djuvec est extrêmement aromatique grâce à l'ajvar et au Vegeta, un mélange d'épices des Balkans que l'on peut remplacer par du bouillon de légumes ou un condiment en poudre. On trouve le Vegeta dans de nombreux magasins Denner.

- 2½ cs d'huile d'olive
- 1 oignon finement haché
- 1 cs de paprika doux en poudre
- ¼ de cc de paprika fumé en poudre
- 3 gousses d'ail, pressées
- 1 grosse tomate en grappe, hachée
- 1 gros poivron rouge, haché
- ¾ cc de sel
- 250 g de riz basmati
- 3 cc de Vegeta ou bouillon de légumes
- 3 cs de purée de tomate
- 120 g d'ajvar
- 800 ml d'eau
- 120 g de petits pois surgelés
- 1 cs de beurre
- 1 petite poignée de persil, finement haché
- Un peu d'huile d'olive pour rôtir
- 4 à 8 brochettes raznjici (1 à 2 par personne suivant l'appétit)

1. Dans une poêle, blondissez les morceaux d'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez le paprika doux et fumé et cuisez brièvement le tout.
2. Ajoutez l'ail, les morceaux de tomates et de poivrons, salez et cuisez pendant 2 minutes.

3. Ensuite, faites revenir le riz pendant 1 minute, ajoutez le Vegeta, la purée de tomate et l'ajvar, déglacez avec l'eau.
4. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez réduire à feu moyen jusqu'à ce que le riz soit sec. Remuez régulièrement, puis ajoutez les petits pois dans les 5 dernières minutes, dès que le riz n'est plus granuleux.  
Remarque: en général, le riz basmati cuit plus rapidement. Avec cette méthode de préparation dans la poêle, la cuisson peut durer beaucoup plus longtemps. Goûtez de temps à autre le riz et laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il ait la consistance souhaitée.
5. Pour terminer, aérez le riz avec une fourchette, affinez avec le beurre et rectifiez l'assaisonnement. Garnissez de persil.
6. Grillez les raznjici dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant environ 8 minutes en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient cuites

Temps de préparation : environ 1 heure et 25 minutes

### **Argento Estate Bottled Malbec**



Robe couleur d'encre. Nez d'herbes, de cerises noires et de vanille. Prélude opulent. Bouche à la fois dense et chamelle.

[Voir dans le weinshop](#)