**Riz Mexicain**

25 portions

**Ingrédients**

* 369g de pâte de tomate (une canne biatch)
* 2000g de riz
* 20g de cumin
* 100g d’assaisonnement mexicain
* 20g de curcuma
* 820g d’oignons
* 400g de carottes
* 400g de petits poids
* Huile de canola
* 10g de sel

**Instruction :**

1. Rincer le riz à l’eau chaude pour en retirer l’amidon.
2. Faire préchauffer un gros chaudron avec une demi-tasse d’huile de canola, puis y déposer le riz. Bien remuer et retirer du feu lorsque le riz est doré.
3. Déposer le riz dans un récipient pour le four avec 2600g d’eau. Mélanger les épices et la pâte de tomates. Mettre au four.
4. Couper les légumes en macédoine et faire cuire à la vapeur (légume indien)
5. Félicitation tu as un riz mexicain