

## RIZ CEVAPCICI ET DIP AUX ABRICOTS

Préparation et cuisson: env. 50 min  
Pour 16 pièces

**Préparatifs:** préchauffer le four à 60 °C, chauffer le plat.



- 1 c. à soupe **d'huile d'olive** chauffer dans une casserole  
250 g **de riz complet à grains ronds** rincer le riz à l'eau froide, bien égoutter, nacer doucement en remuant  
env. 6 dl **d'eau** verser en une fois, porter à ébullition, baisser le feu, cuire env. 25 min à feu doux en remuant de temps en temps  
1 c. à café **de sel** saler, cuire le riz encore env. 5 min, jusqu'à ce qu'il soit *al dente*, le laisser refroidir dans une terrine
- 4 tranches **de pain de mie**, sans croûte, trempées, bien pressées  
4 c. à soupe **de chapelure**  
1 **jaune d'œuf**  
1 **oignon rouge**, finement haché  
2 **gousses d'ail**, finement hachées  
2 c. à soupe **de feuilles de basilic**, ciselées  
2 p. de c. **de poivre de Cayenne**  
¼ de c. à café **de sel** ajouter le tout, bien pétrir à la main. Diviser en 16 portions égales; les mains mouillées, former des petites saucisses (cevapcici)
- huile** pour rôtir chauffer fortement dans une poêle anti-adhésive, baisser le feu, rôtir les cevapcici par portions env. 8 min à feu moyen. Retirer, tenir au chaud à couvert
- Dip aux abricots**  
400 g **d'abricots**, dénoyautés, en morceaux  
1 c. à soupe **de hot ketchup**  
1 c. à soupe **d'huile d'olive**  
½ c. à café **de sel** réduire le tout en purée  
1 gros **piment/peperoncino rouge**, épépiné, en rouelles ajouter, mélanger, servir avec les cevapcici

### Suggestion

Remplacer le riz complet par du riz à risotto (p. ex. arborio). Ajouter le sel avec l'eau, ne cuire qu'env. 20 min à feu doux.

**Par personne:** lipides 13 g, protéines 10 g, hydrates de carbone 77 g, 1955 kJ (467 kcal)