

RIZ AU FOND DE VEAU

Mai 2004 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz long américain ou Surinam
- ★ 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 0,85 € (soit 0,21 € par personne)



Recette :

Dans une casserole porter à ébullition 75 cl d'eau, arrêter la cuisson, ajouter le fond de veau et bien mélanger. Dans une grande poêle, chauffer l'huile, ajouter le riz et bien remuer durant 1 minute. Verser un tiers du fond de veau, saler, poivrer et à feu doux laisser évaporer le liquide en remuant souvent. Deux fois de suite ajouter un tiers du fond de veau et laisser absorber par le riz. Les grains de riz doivent se détacher les uns des autres.

Servir avec de la viande de veau.