

RIZ AUX OIGNONS (RIZ PILAF)

Octobre 2003 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz parfumé (Thaï)
- ★ 2 oignons paille
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 tablette de « KUB OR »
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,00 € (soit 0,25 € par personne)



Recette :

Verser 75 cl d'eau dans une casserole, la tablette de « KUB OR » et porter à frémissement en remuant de temps en temps, arrêter la cuisson, ajouter le fond de volaille et bien homogénéiser. Eplucher les oignons et les émincer finement. Dans une grande poêle, chauffer l'huile et faire suer les oignons à feu mi vif quelques minutes en remuant sans cesse (ils doivent devenir fondants sans coloration). Ajouter le riz et bien mélanger durant 1 minute jusqu'à ce que le riz devienne translucide et que quelques grains commencent à se soufler. Baisser le feu, verser 25 cl de bouillon chaud, saler peu, poivrer et laisser évaporer à feu doux le liquide en remuant souvent. Deux fois de suite, dès que le riz a absorbé le liquide, ajouter 25 cl de bouillon et prolonger la cuisson.

Arrêter celle-ci dès que tout le liquide a été consommé et que les grains de riz se détachent les uns des autres. Servir avec des produits de la mer : poissons, coquillages ou crustacés, du travers de porc caramélisé, des côtes de veau poêlées, ...