



Riz Dans Le Sac

Bohçada Pilav



8 pâte feuilletées
1 tasse de boulgour
1 oignon
2 morceaux d'aubergine
1 grande tasse de thé d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
2 tasses de bouillon
Pour la surface ;
1 œuf

- # Épluchez les aubergines, coupez en petit morceaux, faites attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, coupez les oignons finement. Faites cuire dans ½ tasse de thé d'huile.
- # Versez l'huile qui reste du côté. Augmentez le feu puis rajoutez les aubergines. Faites cuire jusqu'au ramollissement.
- # Rajoutez de la pâte de tomate tournez quelques minutes. Rajoutez le boulgour lavé puis le sel.
- # Rajoutez enfin du bouillon de bœuf puis fermez la casserole. Quand elle commence à bouillir, baissez la température puis laissez encore 9 minutes.
- # Retirez la casserole du feu puis laissez reposer pendant ½ heure. Puis mélangez.
- # Ouvrez les pâtes feuilletées à la taille d'une assiette.
- # Rajoutez du riz refroidi au milieu de la pâte puis fermez comme un sac.
- # Placez dans un plat de cuisson de façon à placer la partie pliée au dessus.
- # Mettez de l'œuf dessus puis placez au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud.

N-B: Les aubergines sont cuites à haute température pour qu'elle absorbent peu d'huile.