



Riz Aux Pommes de Terre

Patatesli Pilav



2 tasses de riz
4 pommes de terre moyennes
3 cuillères à soupe de beurre
3,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel

- # Mettez dans une casserole, de l'eau et un peu de sel. Faites bouillir à moyenne température. Rajoutez du riz lavé puis faites cuire jusqu'à qu'il absorbe l'eau.
- # Huilez avec 1 cuillère à soupe de beurre, une casserole avec le fond plat.
- # Épluchez les pommes de terre crue, coupez en rond la finesse de 7mm. Collez au fond et sur les côtés de la casserole.
- # Mettez la moitié du riz bouilli, faites fondre le beurre puis mettez sur le riz. Saupoudrez un peu de sel.
- # Laissez le riz, le sel et le beurre qui reste.
- # Fermez la casserole, placez dans le plus grand côté du four puis réglez à très basse température. Faites cuire pendant 25 minutes.
- # Faites reposer pendant ½ heure après la sortie du four. Tournez sur une assiette plate.[/u]

N-B; Pour augmenter le gout du riz, vous pouvez faire bouillir en rajoutant du bouillon de poulet.