



Riz d'Istanbul

Istanbul Pilavi



2 tasses de riz
1 tasse de thé d'amandes
½ de thé de pistache
200 gr. foies de poulet ou de dinde
1 pincée de safran
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
3 tasses d'eau ou de bouillon de viande
1 tasse de petits pois en boîte de conserve
2 cuillères à café de sel

- # Mettez le riz dans l'eau chaude, mouillez dans l'eau jusqu'au refroidissement. Puis laissez le safran dans l'eau de mesure de 2 cuillères à soupe et attendez ½ heure.
- # Mettez dans une casserole, le beurre, l'huile de tournesol, puis quand elle chauffe, rajoutez les amandes et les pistaches pelées. Faites griller jusqu'à qu'elles deviennent roses.
- # Retirez les amandes et les pistaches en les filtrant de la casserole, puis mettez dans une autre.
- # Ajoutez dans la même casserole, le foie de poulet hachées finement.
- # Rajoutez dessus, le riz bien lavé et bien filtré. Laissez griller dans un four à moyenne température pendant 5-6 minutes.
- # Puis rajoutez les amandes et les pistaches grillées, mélangez quelques fois, puis ajoutez l'eau de safran dans le mélange.
- # Enfin ajoutez les petits pois en conserve, le sel et 3 tasses de bouillon de viande. Faites cuire au début, à moyenne puis à basse température pendant 20 minutes.
- # Quand c'est cuit, insérez entre le couvercle et la casserole des serviettes en papier. Laissez reposer ½ heure.
- # A la fin du temps, retirez les serviettes en papier, puis mélangez avec une fourchette sans écraser. Après 10 minutes de repos, placez dans un bol mouillé, puis retournez sur une assiette et enfin vous pouvez servir.

N-B : Vous pouvez rajouter des morceaux de viande de poulet dans le « riz d'Istanbul ».