



Riz aux Châtaigne

Kestaneli Pilav



1,5 tasses de riz
1 tasse de châtaignes bouillie
1 cuillère à soupe de raisins de Corinthe
2 morceaux de sucre
Une demi-cuillère à café de quatre épice
Une demi-cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à thé de sel
1 tasse à thé d'huile végétale
1 cuillère à café de beurre
2,5 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau

- # Nettoyez le riz et laissez attendre ½ heure pendant l'eau salée tiède.
- # Laissez bouillir les châtaignes et séparez chaque châtaigne en quelque morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe rajoutez les châtaignes. Tournez quelquefois puis rajoutez les raisins de Corinthe rincés et filtrés
- # Laissez cuire les châtaignes et les raisins de Corinthe ensemble pendant 5 minutes, puis rajoutez le riz qui a reposé pendant ½ heure.
- # Après quelques minutes de cuisson, rajoutez du sel, du quatre épices, du poivre noir et du sucre.
- # Rajoutez 2,5 tasses d'eau et du beurre.
- # Laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps de cuisson, éteignez le four, mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer ½ heure.

N-B: Après la grillade des châtaignes et des raisins filtrez l'huile, étalez les châtaigne et les raisins dans un bol creux, rajoutez le riz dessus et retournez le plat à l'envers et servez.