



Riz Au Safran

Safranlı Pilav



2 tasses de riz
1 cuillère à café de safran
1 cuillère à soupe de beurre
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
3,5 tasses de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe d'eau
2 cuillères à café de sel

- # Mettez du safran dans un petit bol. Rajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et laissez attendre pendant ½ heure pour que la couleur du safran apparaisse.
- # A la fin du temps, lavez le riz puis prenez dans un filtre sans attendre.
- # Mettez du beurre et de l'huile de tournesol dans une casserole. Mélangez les huiles à moyenne température. Quand le beurre à fondu, rajoutez le riz.
- # Laissez cuire le riz jusqu'à qu'il devient solide et transparent. Rajoutez le safran avec le liquide avec lequel il a été bouilli. Tournez quelques fois.
- # Rajoutez du sel et du bouillon de bœuf. Laissez cuire avec le couvercle fermé, moyenne température pendant 10 minutes, puis à très basse température pendant 10-15 minutes.
- # Après avoir fermé le four, placez une serviette entre le couvercle et la casserole pour absorber. Laissez reposer ½ heure. Puis mélangez de façon à ne pas détériorer le riz, mouillez un petit bol, mettez le riz au safran dedans puis retournez sur une assiette et saupoudrez du safran sec.

N-B : Le safran est utilisé comme matériel de peinture dans le textile. 1 gramme de safran peut colorer 1 tonne d'eau.