



## Riz Aux Moules

Midye Pilavı



2 tasses de riz  
1 oignon  
2 cuillères à soupe de raisins de Corinthe  
1 cuillère à soupe de pistache  
1 tasse à thé d'huile végétale  
1 cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de piment de la Jamaïque  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de cannelle  
1,5 cuillère à café de sel  
3 tasses d'eau chaude

# Nettoyez le riz, rajoutez de l'eau chaude, ½ tasse de sel et quelque gouttes de jus de citron. Laissez attendre au moins ½ heure.

# Mettez de l'huile végétale dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez du raisin et de la pistache.

# Laissez cuire jusqu'à que les pistaches deviennent jaune-marron et que le raisin gonfle.

# Rajoutez un oignon haché finement et du sel. Laissez cuire les oignons un bon moment, jusqu'à qu'elles deviennent secs, sans les brûler.

# Puis rajoutez du riz attendu dans l'eau et passé quelquefois sous l'eau. Laissez cuire pendant 4-5 minutes.

# Enfin, rajoutez du piment de Jamaïque, du poivre noir, du sel et 3 tasses d'eau. Mélangez un tour, puis fermez la casserole.

# Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 5 minutes, puis à basse température pendant 15 minutes.

# Mettez une serviette en papier sur la casserole, laissez reposer pendant ½ heure. Servez tiède.

**N-B :** Les moules/insectes sont interdits par la religion musulmane, c'est pour la raison à laquelle le riz n'est pas mis dans les moules.