



Riz Aux Coings

Ayvalı Pilav



2 cuisses de poulet
1 coing
1 gros oignon
2 tasses de riz
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de cannelle
1 cuillère à café de sucre en poudre
2 cuillères à café de sel
2,5 tasses de bouillon de poulet

- # Placez les cuisses de poulet dans une casserole. Rajoutez de l'eau jusqu'à couvrir les cuisses. Laissez cuire jusqu'à qu'elles se ramollissent.
- # Nettoyez le riz et laissez attendre dans l'eau chaude contenant 1 cuillère à café de jus de citron et 1 cuillère à café de sel pendant au moins ½ heure. A la fin du temps, lavez dans l'eau froide puis filtrez.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole. Rajoutez avant que l'huile chauffe, des oignons coupé finement et un coings coupé en petit morceaux.
- # Placez la casserole à moyenne température puis laissez cuire jusqu'à que les oignons se ramollissent.
- # Rajoutez du riz, et laissez cuire pendant 5 minutes. Rajoutez de la viande de poulet séparé de l'os et séparé en petit morceaux.
- # Rajoutez du sel, de la cannelle et du sucre granulé. Mélangez puis rajoutez 2,5 tasses de bouillon de bœuf.
- # Fermez la casserole, laissez cuire à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes.
- # Laissez reposer le riz couvert pendant ½ heure. Puis mélangez légèrement et servez.

N-B : Il est conseillé d'utiliser des coings de pain.