



Riz Aux Pois Chiches

Nohutlu Pilav



2 tasses de riz
1 tasse de pois chiches
1 oignon
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de beurre
½ cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel
3 tasses de bouillon de bœuf

- # Nettoyez les pois chiches dès la veille, lavez puis mouillez avec de l'eau qui dépasse d'un doigt. Le lendemain, laissez bouillir avec l'eau qui va avec.
- # Mouillez le riz avec beaucoup d'eau salée et laissez attendre pendant ½ heure. Puis lavez et filtrez le riz.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons coupés en petit morceau, et laissez cuire longtemps jusqu'à qu'il n'y a plus de liquide.
- # Rajoutez du beurre et du riz, laissez cuire 2-3 minutes. Rajoutez les pois chiches bouillis, mélangez puis rajoutez du sel et du bouillon de bœuf.
- # Laissez cuire la casserole fermée à haute température pendant 5 minutes, puis à basse température pendant 15 minutes.
- # Retirez le riz du feu, placez une serviette entre la casserole et le couvercle. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, rajoutez du poivre noir, mélangez délicatement puis servez chaud.

N-B: Ce riz est préparé dans la région centrale, pendant les jours importants.