



## Riz Aux Saucisses

Sosisli Pilav



1,5 tasses de riz de l'eau  
4 saucisses  
½ cuillère à soupe de pâte de tomate  
5 oignons verts  
8 cuillères à soupe d'huile végétale  
3 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf  
1,5 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir

- # Laissez attendre le riz dans l'eau chaude et salée pendant ½ heure. Coupez les saucisses finement. Hachez finement l'oignon en séparant le blanc du vert.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez le blanc de l'oignon, laissez cuire jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Puis rajoutez de la pâte de tomate et les saucisses. Laissez cuire jusqu'à que les saucisses gonflent
- # Rajoutez le riz et laissez cuire sans déformer les saucisses pendant 3-4 minutes.
- # Rajoutez la partie verte des oignons, du sel et du poivre noir. Mélangez puis rajoutez de l'eau ou du bouillon de bœuf.
- # Fermez la casserole. Laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 20-22 minutes.
- # Placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, mélangez sans écraser le riz. Mettez dans un bol mouillé légèrement. Tournez à l'envers dans une assiette.
- # Décorez avec du persil ou du thym puis ramenez à table.

**N-B :** Vous pouvez remplacer les saucisses par du 12 Salamine coupés finement.