



Riz De Mariage

Düğün Pilavı



2 tasses de riz
½ kg. De viande d'agneau
2 oignons moyens
1 tasse à thé raisins secs sans pépins
1 tasse de pois chiches
1 cuillère à soupe de beurre
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
2,5 à 3 tasses de bouillon de bœuf

- # Laissez bouillir la viande et les pois chiches séparément. Laissez attendre le riz dans l'eau chaude et salée pendant 1 heure.
- # Mettez de l'huile et du beurre dans une casserole, quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons coupé, ½ cuillère à café de sel et du poivre noir.
- # Réglez le four à basse température, rajoutez la viande et les pois chiches bouillis, puis les raisins secs.
- # Rajoutez le riz lavé et filtré puis ne mélangez pas.
- # Rajoutez 1 cuillère à café sur le riz et 3 tasses de bouillon de bœuf.
- # Fermez la casserole, et laissez cuire à moyenne température puis à basse température 5 minutes plus tard pendant 17 minutes. Mettez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, tournez le riz dans une assiette plate puis ramenez à table.

N-B : Il est conseillé d'utiliser une casserole ronde.