



## Riz D'Étoile

Yıldız Pilavı



2 tasses de riz  
1,5 tasse à thé d'huile de tournesol  
3 carottes  
1 tasse de petits pois en conserve  
3 filets de poulet  
3 tasses de bouillon de poulet  
1 cuillère à café de sel

- # Laissez bouillir le poulet, laissez attendre le riz dans l'eau tiède et salée pendant 1 heure. Mélangez du petit pois et des carottes ensemble.
- # Mettez une partie de l'huile dans la casserole, étalez. Coupez la viande de poulet horizontalement puis placez au fond de la casserole en forme d'étoile.
- # Rajoutez le mélange de petit pois sur la viande et les parties vides. Mettez une partie de l'huile et la moitié du sel.
- # Rajoutez du riz mouillé, lavé et filtré.
- # Rajoutez l'huile restant, du sel et du bouillon de poulet. Fermez la casserole.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 5 minutes puis à basse température pendant 17 minutes. Mettez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, appuyez légèrement sur le riz avec une cuillère puis tournez à l'envers sur une assiette.

**N-B :** Vous pouvez rajoutez de l'oignon dans ce riz.