



Riz De Prairie Au Poulet

Tavuklu Kir Pilavi



1 petit poulet
2 tasses de riz
2 oignons moyens
1 tasse à thé d'huile de tournesol
½ cuillère à soupe de beurre
1 tasse de tomates râpé
2 tasses de bouillon de poulet
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Préparation :

- # Séparez le poulet entier en petit morceaux. Prenez dans une casserole ou une cocotte-minute. Rajoutez de l'eau de façon à couvrir le poulet et un peu de sel. Laissez cuire jusqu'au ramollissement.
- # Pendant ce temps, mouillez le riz dans l'eau salée contenant quelque gouttes de jus de citron. Laissez attendre pendant 45 minutes.
- # Sortez le poulet bouilli dans un filtre. Lavez le riz avec de l'eau froide.
- # Mettez de l'huile et du beurre dans une casserole. Rajoutez des oignons hachés finement et du sel. Laissez cuire jusqu'à que les oignons deviennent petit.
- # Rajoutez des tomates râpées et du poivre noir. Laissez cuire jusqu'à que les tomates sont au point de bouillir.
- # Rajoutez le poulet bouilli, puis laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 5 minutes sans mélanger.
- # Étalez le riz sur les morceaux de poulet. Mettez du bouillon de poulet chaud.
- # Fermez la casserole, laissez cuire à moyenne température pendant 5 minutes puis à basse température pendant 15 minutes. Mettez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole.
- # Laissez reposer le riz pendant ½ heure puis mélangez sans écraser et servez.

N-B : En sachant que chaque partie du poulet donne un goût différent, il est conseillé d'utiliser un poulet entier.