



Riz de Vezir

Vezir Pilavi



2 tasses de riz
6 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
4 tasses de bouillon de bœuf
Pour la surface ;
250 gr. De viande de bœuf en cubes
1 oignon
1 tasse de petits pois en conserve
1 piment
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 pincée de sel

Mettez 4 tasses d'eau fraîche sur la viande. Laissez bouillir dans une cocotte-minute jusqu'à qu'elle se ramollie.

Puis videz la viande bouillie dans un filtre. Filtrez le bouillon de viande. Si le bouillon de viande ne suffit pas, rajoutez de l'eau pour régler à 4 tasses d'eau.

Lavez le riz dans l'eau fraîche sans faire attendre dans l'eau tiède puis filtrez.

Mettez de l'huile dans une casserole. Rajoutez le riz quand l'huile chauffe. Laissez cuire 5-6 minutes à moyenne température. Rajoutez du sel et 4 tasses de bouillon de bœuf. Fermez le couvercle de la casserole.

Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes. Placez une serviette entre le couvercle et la casserole.

Préparez la surface pendant que le riz se repose : Mettez 3 cuillères à soupe d'huile dans une casserole. Rajoutez les oignons quand l'huile chauffe. Laissez cuire jusqu'à qu'elle noircissent.

Rajoutez le piment et la viande bouillie et laissez cuire quelques minutes. Rajoutez de la pâte de tomate rouge, du sel et enfin du petit pois en conserve. Fermez la casserole, laissez cuire 10 minutes puis retirez du feu.

Mettez le riz dans l'assiette en mélangeant délicatement, puis rajoutez le mélange de viande. Servez chaud.

N-B: Si vous utilisez du petit pois frais, laissez bouillir 15-20 minutes avant de rajoutez dans le mélange.