



Riz Acacia

Akasya Pilavi



2 tasses de riz
250 gr. De viande de bœuf en cubes
15 échalotes
1 tasse de petits pois frais
1 carotte de taille moyenne
1 tomate moyenne
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe d'huile végétale
3 tasses de bouillon de bœuf
7-8 brindilles aneth
1 cuillère à café de sel

- # Rajoutez de l'eau de façon à couvrir la viande. Laissez bouillir dans une casserole ou une cocotte-minute. Séparez les morceaux de viande en plus petit après la cuisson.
- # Nettoyez les petits pois, Laissez cuire dans l'eau qui contient ½ cuillère à thé de carbonate et de sel.
- # Nettoyez le riz, laissez attendre dans l'eau tiède et salée pendant ½ heure. Puis lavez avec beaucoup d'eau froide.
- # Mettez du beurre et de l'huile végétale dans une casserole. Rajoutez les échalotes épluchés puis laissez cuire.
- # Rajoutez les carottes râpés avec la grande partie de la râpe. Laissez cuire jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Puis rajoutez les tomates coupé en morceaux, rajoutez les petit pois et la viande bouillie. Laissez cuire 5 minutes.
- # Rajoutez sur les ingrédients, 3 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf et du sel. Quand le bouillon de bœuf bouilli, rajoutez le riz. Mélangez puis fermez le couvercle de la casserole.
- # Laissez cuire à moyenne température puis 2 minutes plus tard à basse température pendant 15 minutes. Placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez de l'aneth sur le riz, puis mélangez sans écraser.
- # Ramenez à table.

N-B: La carbonate permet de laisser la couleur verte aux petit pois.