



Riz Aux Chou-fleur

Karnabaharlı Pilav



2 tasses de riz
2 bols de compote d'extrait de chou-fleur
1 oignon moyen
3 gousses d'ail
2 piments vert
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 tasses de bouillon de bœuf ou d'eau
1,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivron rouge en poudre
½ cuillère à café de poivre noir

- # Mouillez le riz dans l'eau chaud et salée pendant ½ heure.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez un oignon finement haché puis des gousses d'ails haché. Laissez cuire.
- # Rajoutez dans le mélange, le chou-fleur séparé en petit morceau, puis les piment coupé en forme d'allumette.
- # Mélangez puis rajoutez 3 tasses de bouillon de bœuf ou d'eau, puis du poivron rouge en poudre. Laissez cuire pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez le riz lavé puis du sel.
- # Fermez le couvercle de 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, et laissez attendre ½ heure.
- # Mélangez avant de servir, puis ramenez chaud à table.

N-B; Vous pouvez préparer ce riz avec du brocoli au lieu du chou-fleur.