



## Riz Aux Artichauts

Enginarlı Pilav



2 artichauts grandes  
2 tasses de riz  
1 tasse à thé d'huile d'olive  
1 oignon moyen,  
2 cuillères à café de sel  
7-8 brindille d'aneth  
5 tasses d'eau

- # Épluchez les artichauts, enlevez la partie où il y a de la paille, avec une cuillère. Frottez avec du citron pour qu'il noircisse pas.
- # Coupez l'oignon sec, laissez cuire dans l'huile d'olive jusqu'à qu'il devient jaune.
- # Rajoutez des gros morceaux d'artichauts, tournez quelquefois puis rajoutez 5 tasses d'eau chaude puis laissez bouillir pendant ½ heure.
- # Nettoyez le riz pendant ce temps, laissez attendre dans l'eau salée tiède pendant ½ heure.
- # Rajoutez le riz dans le mélange d'artichauts.
- # Réglez le four à basse température, laissez cuire pendant 20 minutes sans ouvrir le couvercle.
- # A la fin du temps, mettez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # Rajoutez de l'aneth sur le riz, mélangez légèrement puis laissez attendre.
- # Servez froid.

N-B: L'Artichaut est bon pour la foie.