



## Riz Aux Maïs

Mısırlı Pilav



1,5 tasses de riz  
1 tasse de maïs en conserve  
1 tomate moyenne  
1 poivrons farcis  
2 morceaux d'oignons frais  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1,5 cuillère à café de sel  
2,5 tasses d'eau

- # Coupez finement les oignons et le poivron farcis. Épluchez la tomate puis coupez en petit morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons et et le piment. Laissez cuire jusqu'à que l'odeur des oignons apparaissent.
- # Rajoutez les tomates et du sel, fermez le couvercle puis laissez cuire 5 minutes.
- # Rajoutez 2,5 tasse d'eau dans le mélange puis laissez bouillir.
- # Pendant ce temps, nettoyez le riz. Lavez quelquefois, puis sortez dans le filtre sans laisser attendre dans l'eau.
- # Rajoutez le riz dans le mélange qui est en train de bouillir, placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant 1/2 heure.
- # Rajoutez du maïs en conserve filtré dans le riz. Mélangez le riz sans écraser.
- # Mettez le riz au maïs dans le réfrigérateur, laissez refroidir au moins 1 heure, puis servez froid.

**N-B:** Vous pouvez utiliser du maïs congelé à la place du maïs en conserve. Vous devez bouillir le maïs avant de rajoutez dans le riz.