



## Riz Aux Champignons

Mantarlı Pilav



2 tasses de riz  
4 morceaux de foies de volaille  
½ tasse d'huile végétale  
1,5 cuillère à café de sel  
3 tasses d'eau  
Pour la surface ;  
15 champignons de taille moyenne  
1 cuillère à soupe de pistache  
2 piments vert  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
½ cuillère à café de sel

- # Laissez attendre le riz dans l'eau salée et tiède pendant ½ minutes. Passez dans l'eau froide puis filtrez.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les morceaux de foie coupé en petit morceaux. Laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
- # Rajoutez du riz et du sel, laissez cuire 4-5 minutes, rajoutez 3 tasses d'eau puis fermez le couvercle.
- # Laissez cuire 20 minutes à moyenne température. Couvrez avec une serviette absorbante puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Mettez dans une autre casserole, 2 cuillères à soupe d'huile, quand elle chauffe, rajoutez les pistaches et laissez cuire jusqu'à qu'ils noircissent.
- # Puis rajoutez avec 2 minutes d'intervalle, du piment, puis des champignons. Laissez cuire jusqu'à qu'il apparaisse du liquide sur les champignons.
- # Au moment du service, mouillez un bol puis mettez 1/6 du mélange de champignon, puis 1/6 du riz au foie. Tournez sur une assiette.
- # Décorez selon votre volonté puis servez.

N-B: Pour ce riz, vous pouvez utiliser de la foie d'agneau au lieu de poulet.