



Riz Aux Aubergines Au Four

Fırında Patlicanlı Pilav



2 tasses de riz
250 gr. De viande de bœuf en cubes
2 aubergines moyennes
1 oignon moyen
10 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 tasses tomates râpées
1,5 tasses bouillon de bœuf
1,5 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Mouillez le riz dans l'eau tiède puis passez dans l'eau froide ½ heure plus tard. Épluchez toute les aubergines. Laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure. Filtrez l'eau puis coupez en petit morceaux. Grillez dans l'huile chaud puis sortez sur une serviette en papier.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez l'oignon coupé en petit morceaux et laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent petits.
- # Puis rajoutez la viande, laissez cuire jusqu'à l'absorption du liquide puis rajoutez le riz et laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent solide.
- # Placez le mélange dans un plat de cuisson. Mélangez dans un bol, les tomates râpées, du bouillon de bœuf, du poivron noir et du sel. Versez le contenu, dans le mélange de riz.
- # Fermez le plat avec du papier aluminium ou du papier huilé. Placez au four préchauffé à 210 degrés.
- # Sortez du four après ½ heure. Contrôlez la cuisson, si elle n'est pas cuite, laissez cuire encore 5-10 minutes.
- # Ouvrez le papier aluminium après ½ heure de la cuisson. Mélangez délicatement puis mettez dans les assiettes.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez rajoutez selon votre volonté, 1 tasse de maïs en conserve.