



## Riz Mosaïque

Mozaik Pilav



2 tasses de riz  
1 tasse à thé nouilles d'orge  
1 grosse carotte  
4 petits oignons verts  
3 cuillères à soupe de pois chiches bouillis  
1,5 tasse à thé d'huile de tournesol  
4,5 tasses d'eau ou de bouillon  
1,5 cuillère à café de sel

- # Séparez la carotte en quelques morceaux et mettez dans un petit bol. Rajoutez 1 tasse à thé d'eau, puis laissez cuire à casserole fermé et à moyenne température jusqu'à qu'elle ramollissent.
- # Laissez refroidir les carottes, coupez en petit morceau. Hachez finement la partie verte des oignons.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les carottes et les oignons. Laissez cuire jusqu'à que la couleur des oignons changent.
- # Prenez les carottes et les oignons de l'huile en filtrant. Rajoutez les nouilles dans le même huile sans éteindre le four puis mélangez.
- # Quand les nouilles deviennent jaune, rajoutez les pois chiches bouillies, les carottes et les oignons cuits puis mélangez.
- # Rajoutez le riz puis laissez cuire à moyenne température pendant 2-3 minutes.
- # Rajoutez du sel et du bouillon de bœuf, fermez la casserole. Laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 20-22 minutes.
- # Éteignez le four puis placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer au moins ½ heure.
- # A la fin du temps, mélangez le riz sans détériorer puis servez.

**N-B;** Vous pouvez rajoutez 1 cuillère à soupe de pâte de tomate pour cette recette.