



Riz à l'Aneth

Dereotlu Pilav



2 tasses de riz
18-20 champignons
1 bouquet d'aneth
1 gousse d'ail
7 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de sucre en poudre
1 cuillère à café de sel
3 tasses d'eau

- # Mouillez le riz avec de l'eau salée puis laissez attendre ½ heure.
- # Pendant ce temps, frottez les champignons avec une brosse, filtrez l'eau puis coupez finement.
- # Mettez dans une poêle large, l'ail haché finement et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Laissez cuire à haute température jusqu'à que les champignons diminuent corporellement à moitié.
- # Retirez le mélange de champignon du feu, rajoutez de l'aneth et du poivron noir puis mélangez et laissez refroidir.
- # Lavez le riz qui attend dans l'eau tiède puis filtre l'eau.
- # Mettez dans une casserole, 5 cuillère à soupe d'huile d'olive, quand elle chauffe, rajoutez le riz puis laissez cuire 5 minutes.
- # Rajoutez 3 tasses d'eau, du sel et du sucre granulé puis fermez la casserole.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes. Placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, rajoutez le mélange d'aneth puis mélangez le riz sans écraser.
- # Servez tiède ou froid.

N-B: Les champignons contiennent beaucoup de liquide, si elles sont cuites à basse température, du liquide apparaîtra.