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.