



Riz De Boulgour Aux Pommes De Terre

Patatesli Bulgur Pilavi



2 tasses de riz boulgour
3 pommes de terre moyennes
1 oignon moyen
4 morceaux d'oignons frais
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
3,5 tasses d'eau
Pour griller ;
1 tasse d'huile végétale

- # Épluchez les pommes de terre, coupez en petit morceau, puis laissez griller dans l'huile.
- # Mettez ½ tasse d'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez un oignon sec coupé finement. Laissez cuire jusqu'à qu'il devient jaune.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, mélangez puis rajoutez les pommes de terre grillé et enfin les oignons frais haché finement.
- # Lavez le boulgour, filtrez l'eau puis rajoutez le mélange de pomme de terre. Laissez cuire 2-3 minutes, puis rajoutez du cumin, du sel et de l'eau.
- # Fermez la casserole, puis laissez cuire à moyenne température pendant 15-20 minutes. Retirez du feu puis laissez reposer pendant 15 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Si vous utilisez les pommes de terre sans les griller, le temps de cuisson change et les pommes de terres perdront leur forme.