Riz De Tebriz

Tebriz Pilavı

1,5 tasses de riz
100 gr. De viande bœuf haché
250 gr. haricots verts
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de beurre
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
2 tasses d'eau pour bouillir les haricots
1 tasse de bouillon de bœuf

Nettoyez et lavez les haricots, coupez à 1 cm. De longueur et laissez bouillir jusqu'à qu'ils se ramollissent.
Versez les haricots bouilli dans un filtre, laissez refroidir puis conservez.
Mettez dans la casserole où le riz va cuire, de l'huile de tournesol et du beurre. Quand elle chauffe, rajoutez la viande haché puis mélangez régulièrement.
Rajoutez de la pâte de tomate, et du sel puis laissez cuire jusqu'à que l'odeur disparaît.
Pendant ce temps, lavez riz sans faire attendre dans l'eau, puis filtrez.
Rajoutez le riz dans le mélange de viande puis laissez cuire à moyenne température pendant 5-6 minutes.
Rajoutez les haricots bouillis et du poivron noir puis mélangez.
Enfin rajoutez du bouillon de bœuf et l'eau bouillie des haricots. Fermez la casserole, puis laissez cuire à haute puis à basse température pendant 20 minutes.
A la fin du temps, éteignez le four, placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant au moins ½ heure.
A la fin du temps, mélangez le riz, puis laissez reposer encore 10 minutes. Placez dans les bols mouillés, puis tournez sur les assiettes et ramenez à table.

N-B; Ce riz appartient à la cuisine Iranienne.