



Riz De Hicaz

Hicaz Pilavi



2 tasses riz
½ de tasse de pois chiches
1 zeste d'orange
1 cuillère à soupe de beurre
4 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
3 tasses de bouillon de bœuf
Pour le ragoût;
½ kg. De viande de mouton
4 oignons moyens
3 cuillère à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de sel
1 tasse d'eau chaude

- # Nettoyez les pois chiches dès la veille, lavez puis mouillez dans l'eau. Le lendemain, laissez bouillir dans avec le même liquide.
- # Pendant ce temps, préparez le ragoût du riz ; Coupez les oignons en demi-cercle, puis laissez griller dans l'huile de façon à ce qu'ils perdent leur forme.
- # Rajoutez la viande de mouton, tournez quelquefois puis fermez le couvercle. Quand la viande absorbe sont liquide, rajoutez du sel et de l'eau chaude. Laissez cuire à basse température pendant au moins 1 heure.
- # Mouillez le riz dans l'eau salée et tiède pendant que la viande cuit. Épluchez la partie jaune de l'orange.
- # Laissez bouillir la peau d'orange pour que le goût amer disparaît. Répétez cette action deux fois en changeant l'eau.
- # Lavez le riz qui a attendu dans l'eau salée, puis sortez dans un filtre. Coupez finement la peau d'orange.
- # Mettez de l'huile et du beurre dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez le riz et du sel. Laissez cuire.
- # Rajoutez les pois chiches bouillie, la peau d'orange et du poivron noir. Laissez cuire encore 1-2 minutes, puis rajoutez 3 tasses de bouillon de bœuf.
- # Fermez le couvercle de la casserole, laissez cuire à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes. Placez une serviette entre la casserole et le couvercle. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, mélangez le riz, et mettez dans une assiette. Mettez le ragoût au dessus, puis servez.

N-B; Vous pouvez rajouter du safran attendu dans l'eau tiède pendant ½ heure.