

Riz Pilaf au citron et safran |

Recette pour 4 portions

Description

Une garniture qui mets bien en valeur la beauté du grain de riz.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser un riz Jasmin ou Basmati selon votre goût.

Ingrédients

Riz Pilaf

- 250 Ml Riz long grain
- 400 Ml Bouillon de poulet
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Citron
- 15 Unité(s) Pistil de safran
- 50 Gr Beurre
- 100 Gr Oignon

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**

Riz pilaf

Ciselez finement l'oignon, écrasez l'ail (en chemise, gardez la peau) et levez les écorces de citron (attention à ne garder que le zeste et vous débarrassez du ziste).

Infusez 1/2 heure le bouillon de volaille et assaisonné à votre goût avec les pistils de safran et l'écorce de citron.

1^{re} Possibilité

Dans une casserole mettre de l'huile végétale, et faire suer l'oignon ciselé ainsi que l'ail écrasé, ajoutez le riz et laissez cuire quelques minutes à feu moyen en prenant soin de bien mélanger, enfin ajoutez le bouillon, augmentez le feu au maximum, mélangez et attendez l'ébullition, couvrez, cuire à 3/4 de puissance durant 10 minutes, éteindre le feu, ne pas découvrir et laissez reposer 20 minutes avant de servir.

2^e Possibilité

Une fois le riz mouillé avec le bouillon, recouvrez-le d'un papier cuisson au diamètre de la casserole, faites un trou au centre de votre disque de papier (cheminée). Placez la casserole dans le four pour vingt minutes.

Avant de servir, égrainez le riz, ajoutez le beurre, bien mélangez et servir aussitôt.

Bon appétit!