

RIZ PILAF

Pour 6 personnes



*300 g de riz à long grain
2 cuillères à soupe d'huile
1 noix (50 g) de beurre
2 gros oignons émincés
Sel, poivre*

- 1. Chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse à feu moyen. Y dorer les oignons 5 mn à 6 mn, puis ajouter le riz et laisser dorer 8 mn à 10 mn en remuant jusqu'à ce que le riz et les oignons soient caramel clair.**
- 2. Ajouter 30 cl d'eau, de sorte que le riz soit juste recouvert. Saler, poivrer.**
- 3. Couvrir et laisser mijoter 20 mn à feu doux. (Le riz doit être sec et s'égrener.)**