



Riz pilaf



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

240

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

240 g **Riz Blanc**
1 **Echalote(s)**
5 g **Beurre**
1 c. à café **Huile d'olive**
1 **Safran en filaments**
2 feuille(s) **Laurier**
360 ml **Eau**

Étape 1

Les étapes

- 1 Eplucher et hacher très finement l'échalote.
- 2 Mettre dans une casserole l'huile et le beurre puis la porter sur feu moyen.
- 3 Ajouter l'échalote et remuer souvent, jusqu'à ce qu'elle commence à peine à colorer.
- 4 Ajouter le riz et remuer pendant deux ou trois minutes, le temps qu'il devienne translucide.
- 5 Ajouter le safran et le laurier.
- 6 Verser l'eau dans la casserole. Saler et couvrir.
- 7 Laisser à feu doux pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que le riz soit à point