

RIZ PILAF ULTRA FACILE



Christine Loriaux



PRÉPARATION

15 MIN



CUISSON

18 MIN



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de riz à grain long*
- 1 cuillère à table de beurre
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 2 pincées de thym
- 1 oignon coupé en petits morceaux
- 2 pincées de cerfeuil

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une poêle profonde.
2. Ajouter l'oignon, le cerfeuil et le thym et attendre 2 minutes.
3. Ajouter le riz et brasser une dizaine de secondes.
4. Ajouter le bouillon de poulet.
5. Porter à ébullition à feu moyen-fort.
6. Mettre ensuite tout le mélange dans un plat pouvant aller au four et recouvrir celui-ci avec du papier d'aluminium.
7. Mettre au four 18 minutes à 350 °F.

* Pour le riz, j'utilise la marque *Uncle Ben's*. C'est tout, le tour est joué! Dès que vous aurez besoin de riz, vous voudrez refaire cette recette, de loin la plus populaire de ma famille!