



Le riz pilaf

Dans une casserole faire fondre une noix de beurre, ajouter des échalotes finement hachées, les faire suer sans coloration du tout.

Mesurer le riz dans un verre et le mettre dans la casserole, bien remuer le tout, laisser le riz prendre une teinte légèrement laiteuse.

Mouiller le riz avec deux fois son volume d'eau, saler poivrer (poivre blanc).

Faire cuire 18 minutes selon la qualité de votre riz.

Une fois le riz cuit verser dans un saladier en l'égrainant bien et en y ajoutant de petit morceaux de beurre.

