



Riz safrané

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

200 g de riz (basmati)
5 g de filaments de safran
6 dl de bouillon de poule
60 g de beurre
1 oignon
Sel et poivre

PREPARATION

Rincez abondamment le riz et égouttez-le.
Émincez l'oignon et faites-le blondir dans du beurre.
Ajoutez le riz, le safran, le poivre et le sel.
Mélangez convenablement jusqu'à ce que le riz s'éclaircisse.
Ajoutez le bouillon et versez le tout dans un plat.
Enfournez-le dans un four préchauffé à 100°C et faites cuire 30 à 35 minutes.
Remuez le riz de temps à autre et vérifiez le degré de cuisson.

Vapeur Combinée

100°C / 30-35 minutes
