

Riz pilaf

Ingrédients pour 4 personnes

200 gr de riz cru
1 oignon
30 cl de bouillons de volaille
1 bouquet garnis
Sel
Poivre
1 cuillère à soupe d'huile



La recette

- 1/Eplucher et Hacher l'oignons.
- 2/ Dans une cocote allant au four, faire chauffer un peu huile puis, y faire revenir l'oignon hacher et le riz cru.
- 3/un fois le riz bien blond, verser le bouillons de volaille dessus et ajouter le bouquet garnis.
- 4/mettez un couvercle sur la casserole puis le cuir au four a 150° pendant 40 minutes.
- 5/ Assaisonner avec seulement du sel et du poivre.

La bonne recette de gütoune