

Le secret d'un Riz Pilaf irratable

Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de riz long grain (type Basmati ou Thaï)
- 1 oignon jaune finement ciselé
- 1 gousse d'ail hachée
- 500ml de bouillon de volaille ou de légumes chaud
- 30g de beurre ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Optionnel : 1 feuille de laurier ou quelques brins de thym

Étapes de préparation

- Faites revenir l'oignon et l'ail dans la matière grasse à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajoutez le riz cru et remuez pendant 2 minutes jusqu'à ce que les grains deviennent légèrement nacrés.
- Versez le bouillon chaud sur le riz, ajoutez les herbes aromatiques, salez et poivrez.
- Couvrez hermétiquement la casserole et laissez cuire à feu très doux pendant 15 à 18 minutes sans jamais soulever le couvercle.
- Éteignez le feu et laissez reposer 5 minutes supplémentaires pour que l'humidité se répartisse uniformément.
- Égrenez délicatement le riz à l'aide d'une fourchette avant de servir.

Les astuces du chef pour réussir

- Ne rincez pas le riz : l'amidon est nécessaire pour obtenir une texture parfaite.
- Utilisez une casserole à fond épais pour éviter que le riz n'attache au fond.
- Le ratio idéal est de 2 volumes de liquide pour 1 volume de riz.
- Pour un riz plus parfumé, vous pouvez faire revenir quelques épices (curcuma, cumin) avec l'oignon.