

# RIZ AU SAFRAN

Avril 2003 (Actualisé en avril 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz long américain ou Surinam
- ★ 1 oignon paille
- ★ 2 doses de safran en poudre ou pistils de safran
- ★ 1 tablette de bouillon de légumes
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Sauteuse

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,90 € (soit 0,48 € par personne)



## Recette :

Porter à frémissement 75 cl d'eau avec la tablette de bouillon de légumes, arrêter la cuisson. Eplucher l'oignon et le hacher finement. Dans une sauteuse, chauffer l'huile et faire dorer les oignons quelques minutes en remuant bien. Ajouter le riz et bien remuer durant 1 minute. Verser 25 cl de bouillon, le laurier et le safran, saler, poivrer et à feu doux laisser évaporer le liquide en remuant souvent. Deux fois de suite ajouter 25 cl de bouillon et laisser absorber par le riz. Les grains de riz doivent se détacher les uns des autres. Mouler le riz dans un petit bol pour le déposer dans chaque assiette.

Servir avec du poisson, des gambas grillées, ...