

# RIZ PILAF

## Ingrédients:

riz  
1 gros oignon  
beurre  
thym  
laurier  
sel, eau.

## Préparation

- ✚ Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et faire revenir les oignons émincés sans faire blondir.
- ✚ Ajouter le riz (selon la quantité par personne indiquée sur le paquet).  
Quand les grains de riz deviennent translucides, ajouter deux fois le volume de riz en eau.  
C'est à ce moment que vous pouvez ajouter thym et laurier. Saler, poivrer et couvrir pour une cuisson à feu doux. Au bout de 18 mn, regarder : le riz doit être bien gonflé et avoir absorbé l'eau.

Recettes réalisées pour l'A.A.M.M.L.R.