

# Riz pilaf



*Une recette de Chef Simon*

*Shopping : pour 8 personnes*

- 400 g de riz basmati ou riz long
- 1 ou 2 gros oignons
- 600 g d'eau parfumée ou non ou de [fond blanc](#) de veau, volaille, ou de fumet
- 30 g de beurre doux ou salé
- 5 cl d'huile (olive - tournesol - pépin de raisin...)
- un petit bouquet garni (facultatif)

*In process :*

1. Mélanger l'huile et le beurre pour associer la lubrification des grains et le goût du beurre.
2. Chauffer doucement le mélange huile et beurre. Le beurre se dissocie et quand il exprime ses parfums qui témoignent du départ de sa cuisson, on passe à l'étape suivante.
3. Ajouter les oignons finement ciselés (ou des échalotes).
4. Suer lentement les oignons, pour les rendre fondants et translucides. En aucun cas les oignons doivent colorer. Le temps de cuisson des oignons est variable. La précipitation risque de provoquer un départ de coloration des oignons et une cuisson à coeur imparfaite et corrompre le résultat.
5. Mesurer et verser le riz non lavé hors du feu.
6. Ajouter un petit bouquet garni, saler et poivrer. Mélanger.

**7.** Nacrer le riz en remuant avec une spatule pour qu'il s'enrobe de matière grasse. .Mélanger hors du feu.

**8.** Lorsque le riz commence à s'opacifier et prendre les couleurs de la nacre, verser le liquide (chaud ou froid), dans le premier cas la cuisson sera plus rapide.

**9.** Le liquide est opaque (la matière grasse et les traces d'amidon pouvant subsister). Porter au feu à allure moyenne et baisser à minima lorsque vous observez les prémices d'un départ d'ébullition. Le liquide ne doit pas bouillir !

**10.** Couvrir et compter 15 minutes sur la plaque hyper douce. Les recommandations classiques conseillent 20 minutes de cuisson au four à 200°C dans le cas d'une réalisation dans le cadre professionnel.

**11.** Égrener le riz une fois cuit. Il restera chaud un bon moment dans la cocotte.

**On peut aussi procéder au four :**

Rabattre les grains au bord de la casserole et réaliser un couvercle en papier sulfurisé du diamètre de la casserole. Enfourner pendant 15 minutes à 180°C avec ce couvercle. Retirer le couvercle et rectifier l'assaisonnement.