

RIZ ENGOULE (Riz au safran)

Pour 4 personnes

125g de riz
1 bol de bouillon
1 pincée de safran

Lavez le riz à grande eau

Le faire cuire dans une grande quantité d'eau salée pendant 10mns

Egouttez

Remettre dans la casserole à feu doux verser le bol de bouillon et une pincée de safran.

Rectifier l'assaisonnement en sel

Faire cuire à feu doux pendant 10mns

Attention au riz à cuisson rapide. Le riz doit cuire en deux temps : pré-cuisson à l'eau salée puis cuisson dans le bouillon.