

RIZ PILAF

- 200 g de riz
- eau
- 2 c à soupe d'huile
- 1 oignon
- du curry



Dans une casserole épaisse ou cocotte, faire blondir l'oignon émincé, avec la matière grasse. Y jeter le riz et remuer pour bien l'imprégner.



Versez l'eau bouillante (on peut utiliser le bouillon de volaille) et ajoutez le curry. Couvrir et laisser cuire à feu doux sans remuer jusqu'à absorption du liquide.

