



Riz aux pignons et raisins secs

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le riz aux pignons de pins et raisins secs est l'accompagnement parfait pour vos volailles.

Ingrédients:

- 250g de riz long
- 1 oignon
- 100g de raisins secs
- 1 cube de bouillon de volaille
- 25g de beurre
- 50g de pignons de pin
- sel et poivre du moulin
- 1/2 l d'eau

Recette pour: 4 personnes



©2017 www.vision-plaisir.fr

Réalisation:

Éplucher et couper finement l'oignon. Mettre à chauffer à feu doux sur un sautoir ou une casserole. Ajouter de l'huile de tournesol et 50g de beurre. Y verser l'oignon ciselé et le faire cuire doucement pendant environ 5 minutes. Ajouter les pignons de pin et cuire toujours doucement pendant 1 minute. Cette action consiste à torréfier les graines. Ajouter ensuite le riz puis le nacrer. Le nacrage permet au riz de s'envelopper de matière grasse et d'éviter qu'un bloc se forme en cuisant, que le riz devienne pâteux et collant. Il faut réaliser ce procédé à feu doux et pas plus d'une minute. Verser le bouillon de volaille et porter à ébullition. Y mettre les raisins secs, bien mélanger puis verser le tout dans un plat à rôtir. Saler et poivrer, mélanger puis disposer une feuille de papier cuisson à la surface de cette préparation. Le papier cuisson permet de garder au maximum les vapeurs du bouillon de volaille et de rendre le riz plus moelleux.



Cuire au four à 180°C pendant 40 minutes. En fin de cuisson, prendre une fourchette pour mélanger le riz. Attention ! Ceci doit être réalisé uniquement à la fin de la cuisson du riz. Il ne faut jamais mélanger le riz en cours de cuisson. Celui-ci deviendrait pâteux et le goût farineux. Il est préférable de le manger aussitôt mais vous pouvez le réchauffer au four à micro-ondes. Néanmoins, gardez-le toujours couvert d'un film étirable ou d'un couvercle.

