



## Riz pilaf à la noix de coco

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Du riz, de la douceur et un moment d'évasion sur les îles. Osons des associations qui change nos habitudes culinaire.

### Les ingrédients pour la recette :

- 400 g de riz long
- 100 g de raisins secs
- 60 g de noix de coco râpée
- [2 oranges non traitées](#)
- 1.4 litres de bouillon de volaille
- [2 oignons](#)
- 100 beurre doux
- sel fin et poivre du moulin

- 1/2 botte de ciboulette
- 50 g d'huile d'olive

Pour **8** personnes

### La réalisation de la recette :

Éplucher les oignons et les **ciseler** finement. Réaliser un bouillon de volaille et le **réserver au chaud**. Dans un sautoir ou une cocotte, faire fondre le **beurre avec l'huile d'olive**. Ajouter les oignons ciselés et les faire revenir doucement **pendant 5 à 8 minutes**.

Il faut qu'ils deviennent translucides mais non colorés. Porter à ébullition votre **bouillon de volaille**. Verser sur vos **oignons cuits** le riz et mélanger sur un feu doux jusqu'à ce que les grains commencent à dorer **très très** légèrement. Arroser le tout du bouillon de volaille. **Mélanger et ajouter les raisins secs**.

Saler et mettre quelques tours de moulin à poivre noir. Mélanger une dernière fois. Couvrir avec un couvercle ou du papier de cuisson à même le bouillon. **Cuire au four 180° C pendant 20 minutes**. Pendant ce temps, laver les oranges et les râper finement au-dessus d'un récipient. Lorsque que le riz est cuit, **ajouter la noix de coco et les zestes d'orange**.

Egrener le riz à l'aide d'une fourchette. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Servez-le sans trop attendre. Si vous voulez le réchauffer, **le mettre dans un four chaud 180° C** pendant 10 minutes à couvert.