

Pilao

Pour 10 personnes

Ingrédients

- 2,5kg de riz parfumé ou basmati
 - 2kg de viande de bœuf
 - 2 gros oignons
 - 75 g de beurre
 - 1 L et 3/4 d'eau chaude
 - Epices (pour assaisonner la viande)
 - Cannelle en poudre
 - Cardamome
- Sel
 - Poivre
 - Curry
 - Cumin
 - Noix de muscade râpé
 - 1 gousse d'ail
 - 1 oignon
 - Clou de girofle râpé

Préparation

1. La veille, mariner la viande avec les épices citées ci-dessus, en se servant d'une cuillère à soupe
2. Dans une grande marmite, faire cuire la viande. Une fois cuite, réserver la dans un autre récipient.
3. Faire fondre les 75 g de beurre dans la marmite qui a servi à cuire la viande (sans la laver), y ajouter les 2 oignons émincés. Une fois les oignons dorés, ajouter le riz, puis la viande cuite, et enfin terminer par l'ajout de 1 L et 3/4 L d'eau chaude ; mélanger le tout (à chaque étape, bien mélanger).
4. Ajouter les épices selon votre goût.
5. Couvrir la marmite et chauffer la à feu doux pendant une heure.