

RIZ A L'IRANIENNE (POLO)



Ingrédients :

**50 à 60 g de riz basmati par personne
Beurre ou huile de tournesol
Safran**

Laver 3 fois le riz à l'eau tiède pour ôter l'amidon. Le rincer et le mettre à tremper dans de l'eau au moins 2 heures (ou mieux une nuit) avec une demie cuillère à soupe de sel.

Égoutter le riz et le jeter en pluie dans une casserole d'eau bouillante salée et laisser cuire 5 à 10 minutes. Le riz doit être ferme mais non croquant. Rincer le riz à l'eau tiède puis l'égoutter.

Beurrer une cocotte allant sur le feu. Ajouter dans le fond 2 cuillères à soupe d'eau. Mettre le riz dans la cocotte en formant un dôme. Faire 3 ou 4 trous dans le riz avec le manche d'une cuillère en bois et y répartir 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu.

Couvrir à l'aide du couvercle de la cocotte, enveloppé d'une serviette ou d'un torchon épais, dont les 4 coins sont rassemblés et noués autour de la poignée. Cette technique garantit une meilleure étanchéité et la cuisson à l'étouffée du riz.

Démarrer la cuisson à feu vif 5 à 10 minutes, le temps que de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle puis réduire le feu au minimum et prolonger la cuisson 30 minutes. Le riz est cuit quand une croûte s'est formée sur les côtés de la cocotte

Délayer une pincée de safran dans 2 cuillères à soupe d'eau bouillante, prélever 200 g de riz cuit et verser le safran dessus. Dans le plat de service, déposer le riz, ajouter le riz coloré au safran en mélangeant légèrement pour créer un bel effet.

Servir à la cuillère avec un morceau de croute (tah-digh ou fond de la casserole).

Remarques :

On peut commencer la veille le trempage du riz

Si on prépare le riz à l'avance, on peut mettre la cocotte dans un four tiède où l'on peut « l'oublier ».

Plus le riz côté paroi est caramélisé, meilleur c'est. On peut le démouler pour le servir comme un gâteau, il suffit de tremper la cocotte dans de l'eau froide.