

Galette de riz «Kateh»

(accompagnement)

Quantités pour quatre personnes:

300 gr de riz long-grain (Basmati)

2 cuillers à thé de sel

50 gr beurre fondu

1 cuiller à soupe d'huile d'olive



Préparation:

1. Mettre le riz dans un récipient, le recouvrir d'eau, le laver puis vider l'eau.

2. Verser le riz dans une poêle profonde, ajouter le sel et 1/2 litre d'eau, laisser tremper 20-30 minutes.

3. Porter le riz à ébullition. Remuer de temps en temps, laisser cuire à feu moyen pendant 15 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit complètement évaporée.

4. Réduire le feu. Étendre le beurre à la surface du riz et verser

l'huile d'olive. Aplatir avec une cuiller en bois. Entourer le couvercle d'un linge de cuisine et le presser sur la poêle. Laisser sécher le riz à feu doux pendant 50 minutes. Pendant ce temps, chauffer plus fort 5 fois pendant une minute (sur une autre plaque). Une croûte s'est formée maintenant sur la galette.

5. Enlever la poêle du feu et la refroidir 5 minutes dans l'eau froide.
6. Décoller le bord avec un couteau et dresser le riz comme un gâteau.