



RIZ PILAV À LA TURQUE

4 personnes / Temps : 35 minutes

• 2 verres de riz long ou mi-long • 3 cuillères à soupe de langues d'oiseaux ou vermicelles • 3 cuillères à soupe d'huile • 50 g de beurre • 3,5 à 4 verres d'eau bouillante • 1 cube de bouillon de poulet

Faire chauffer l'huile et dorer les vermicelles. Ajouter le beurre et le laisser fondre.

Rincer le riz et le faire revenir jusqu'à transparence. Diluer le bouillon dans l'eau, verser sur le riz, mélanger et couvrir. Laisser cuire à feu doux jusqu'à absorption. Vérifier la cuisson, ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Lorsque toute l'eau s'est évaporée, vérifier la cuisson du riz. S'il n'est pas assez cuit, ajouter un tout petit peu d'eau et refermer. Laisser finir de cuire avec la vapeur. Une fois le riz pilav cuit, placer une feuille d'essuie-tout sous le couvercle pour absorber l'excédent d'humidité.

Le riz pilav à la turque se marie parfaitement avec des poissons comme la daurade, le bar, le saumon, le cabillaud, le merlu, le colin ou la sole pour un repas équilibré et savoureux.

**LE SAC
DE
20 KG**

29€⁹⁰
Le kg : 1,50 €

Riz long parfumé
RIZ DU MONDE

Origine Cambodge, 20 kg.



1€⁷⁹

Le kg : 3,58 €

**Vermicelle
DARI**

500 g.
Existe aussi en Cheveux d'ange.



**-10%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~3€⁶⁹~~

3€³²

**Lingot blanc
SAMIA**

1 kg.
Existe aussi en Haricot Rouge
ou Pois Chiche très gros.



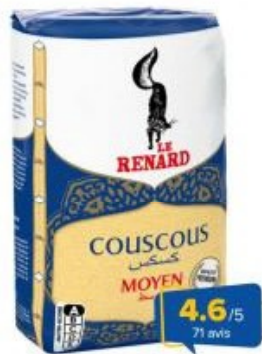
**-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~2€²⁹~~

1€⁸³

**Couscous
LE RENARD**

Moyen ou Fin, 1 kg.



**-50%
SUR LE 2^{ème}**

Vendu seul
0€⁹³

Le kg : 11,63 €

Le 2^{ème} produit

0€⁴⁶

**Bouillon cubes Halal
JUMBO**

Poulet ou Boeuf, par 8, 80 g.
Soit les 2 produits : 1,39 €
Soit le kg : 8,69 €



ÉLABORÉ EN
ITALIE

ÉLEVÉ EN
ÉQUATEUR ET/OU
SELON APPROVISIONNEMENT

NICARAGUA ET/OU HONDURAS ET/OU VENEZUELA