

Pelau de riz de favouio



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le bouillon de favouilles :

1,5kg de favouilles, 1 oignon, 1 carotte, 1 cuillère à potage de concentré de tomate, 2dl de vin blanc, 2 litre d'eau.

Pour le riz pilaf :

3 oignons, 18 pièces de favouilles préalablement blanchies 1mn, 6 tasses de riz Thai, 9 tasses de bouillon de favouille réduit, huile d'olive et beurre.

Bouillon de favouille :

Faire revenir sans coloration, l'oignon et la carotte préalablement coupés en fines lamelles. Ajouter les carapaces de crabe, le concentré et l'eau. Cuire 30mn à feu moyen et à couvert. Laisser infuser encore 20mn avant de filtrer finement. Réduire jusqu'à obtenir 9 tasses d'un jus concentré au goût puissant de favouille.

Le riz :

Eplucher et hacher finement les oignons.

Les faire suer dans un filet d'huile d'olive et avec une belle cuillère de beurre.

Saler très légèrement. Lorsque les oignons sont translucides ajouter les 6 tasses de riz.

Laisser nacrer en remuant sur feu moyen.

Poser les 18 favouilles sur le riz.

Mouiller avec les 9 tasses de bouillon et cuire à couvert 18mn au four à 180°.

Sortir alors la cocotte du four et laisser reposer 5mn avant de servir dans la cocotte ce plat de famille provençale.