Riz libanais aux vermicelles dorés

Le riz de tous les jours au Liban : des vermicelles dorés au beurre et un riz bien égrené. Il accompagne parfaitement les viandes grillées et les plats en sauce.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de riz basmati
- 50 g de vermicelles
- 30 g de beurre
- 450 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 1 pincée de cannelle

Préparation

1. Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire et l'égoutter.
2. Mettre le beurre et les vermicelles cassés dans le bol et les faire dorer.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter le riz, l'eau, le sel et la cannelle.
4. Cuire le riz sans mesure et sans panier.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Laisser reposer 5 minutes couvert avant d'ouvrir.
6. Égrener à la fourchette et servir.

Le conseil de Tiha
Surveille la coloration des vermicelles à la première étape : ils doivent être couleur noisette, pas plus foncés.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, à réchauffer à la vapeur.