

## RIZ SAFRANE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 15 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de riz thaï
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 tablette de concentré de volaille
- 1 dose de safran
- 10 cl de vin blanc sec
- 40 g de beurre ou d'huile
- sel et poivre

### Etapes de préparation

1. Faire fondre la tablette de concentré de volaille dans 50 cl d'eau chaude.
2. Hacher l'échalote et l'ail. Les faire dorer légèrement l'échalote et l'ail dans 20 g de beurre.
3. Verser le riz. Ajouter 20 g de beurre. Faire revenir sur feu doux, en remuant avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides.
4. Mouiller avec le vin blanc et le tiers du bouillon. Saler, poivrer. Laisser cuire une quinzaine de minutes en ajoutant de temps en temps le reste du bouillon. Mettre le safran à la fin et remuer.

