

Riz au safran « Marie-Claire »



Pour une tasse de riz

1 tasse de riz (Oncle Benz ou Caroline de Migros)

1 oignon émincé

1 tasse de vin blanc

1 tasse d'eau

1 sachet de safran

1 cube Maggi

un peu d'Aromat pour rectifier l'assaisonnement si nécessaire

un peu de beurre à rôtir ou de l'huile

Faire revenir les oignons, sans les faire colorer, jusqu'à transparents dans la graisse.

Ajouter le riz – faire revenir rapidement

Ajouter le vin blanc et l'eau

Ajouter le safran et le petit cube Maggi

Porter à ébullition et cuire environ 20 minutes à feu doux (remuer de temps à autre pour que le riz n'attache pas).

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.