



RIZ MANSAF ISLA DELICE

Pour 6 personnes — Préparation : 35 min. — Cuisson : 20 + 20 min.

Ingrédients :

- 250g de riz
- 150g de vermicelles (pâtes type cheveux d'ange)
- 20g de beurre
- 2 paquets de Lardons de Poulet Isla Délice
- 2 paquets de Déliss oriental Isla Délice
- 1 oignon
- 1 poignée de maïs en conserve
- 1 poignée de petits pois frais ou surgelés
- 3 éclats d'ail
- 20cl de crème fraîche entière
- 1 pot de yaourt grec
- 1 cube de bouillon de poulet
- 3 graines de cardamome
- 1 demi cuill à café de curry
- 3 cuill à soupe de pignons de pin
- 3 cuill à soupe d'amandes effilées
- 1 petit bouquet de persil
- Huile, sel et poivre

Préparation :

- Dans une marmite, versez une lampée d'huile et y mettre à dorer le riz (rincé au préalable) ainsi que les vermicelles.
 - Quand les vermicelles et le riz ont pris une belle coloration caramel, versez de l'eau à hauteur et émiettez la moitié du cube de bouillon de poulet. Laissez cuire sur feu moyen/doux jusqu'à ce que le riz ne soit plus noyé dans l'eau mais simplement humide. A la fin de la cuisson, éteindre le feu, ajoutez le beurre et remuez pour le faire fondre dans la préparation.
 - Parallèlement, dans une sauteuse, faites revenir les lardons dans un filet d'huile 5/6min à feu vif la première minute, puis sur feu moyen. Réservez les lardons de poulet dans un bol et conservez la sauteuse avec ses graisses et
 - Faites revenir dans cette même sauteuse l'oignon et l'ail haché. Quand l'oignon devient translucide ajouter 500ml d'eau mélangé au restant de cube de bouillon de poulet.
 - Ajoutez les épices, les petits pois et le maïs et laissez mijoter à petit bouillon sans couvrir. Quand l'eau s'est quasiment évaporée, ajoutez la crème fraîche, le yaourt, les Déliss oriental ISLA DELICE coupés en petits tronçons et la moitié des Lardons de Poulet ISLA DELICE.
 - Éteignez le feu au premier bouillon. Rectifiez l'assaisonnement si
 - Faites dorer dans une poêle les pignons et les amandes et passez au dressage du plat
 - Dans une grande assiette, déposez le riz, et couvrez-le de sauce uniformément en plaçant les Déliss oriental ISLA DELICE majoritairement sur le dessus. Ajoutez le restant de Lardons de Poulet ISLA DELICE sur la sauce, et parsemez de pignons et d'amandes effilées. Lavez et séchez le persil et le ciseler au dessus du plat.
 - Passez à la dégustation !