

Table d'hôtes
10 ans

Adasse Polo (Riz aux lentilles)

Farnia Haghihi

4-6 personnes

Ingrédients

- 300g de riz Basmati
- lavé plusieurs fois à l'eau tiède
- 150g de lentilles
- cuire env. 10 minutes avec un peu de sel
- 100g de raisins secs
- faire dorer dans un peu d'huile ou beurre
- 100g de dattes
- enlever les noyaux et couper en lamelles
- 2 pommes de terre
- pelées et coupées en rondelles
- 1 oignon
- émincé
- Huile
- Sel et poivre noir
- Safran
- Cannelle en poudre

Instructions

- **Cuisson du riz:** Porter à ébullition 2 litres d'eau avec 1 c. à s. de sel. Ajouter le riz égoutté, le cuire jusqu'à ce qu'il soit *al dente*, puis l'égoutter.
- **Préparation par couche:** Dans une casserole, verser 3 c. à s. d'huile. Disposer les pommes de terre au fond, puis ajouter une couche de riz, suivie d'une couche de lentilles. Saupoudrer de cannelle. Répéter les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.
- **Cuisson finale:** Couvrir la casserole avec un linge propre, puis le couvrir, et cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes.
- **Service:** Dresser le riz dans un plat de service et garnir le dessus de raisins secs et de dattes.

Bon appétit!